Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

MÓJ DOM

DWUTYGODNIK

R. II 2 kwietnia 1939 r. Nr. 6—7

NA WIDOWNI

POŻYCZKA PRZECIWLOTNICZA.

W Polsce dokonała się konsolidacja nie słów a czynów. W chwili, gdy cały świat został wstrząśnięty akcją imperialistyczną Niemiec, naród Polski daje przykład zdecydowanej woli przeciwstawienia się agresji na swe terytoria.

Zostaje rozpisana pożyczka przeciwlotnicza a pod odezwą kładą swoje podpisy wszystkie partie polityczne.

Od lat całych takiej solidarności w działaniu nie obserwowaliśmy w Polsce. Bez względu na swe dalsze konsekwencje, sam fakt poparcia akcji przez ugrupowania polityczne opozycyjne jest na tyle doniosłym, że odbije się zdecydowanie i na stosunkach wewnętrznych w kraju.

Entuzjazm dla pożyczki, spokój z jakim cała Polska przyjęła rozgrywające się poza jej granicami wypadki, wzbudził ogólne uznanie w Europie. Zastraszone państwa widzą, że jedynie naród Polski wyraża zdecydowaną wolę do obrony swej całości. To daje nam siłę w Europie.

MINISTER J. BECK W LONDYNIE.

Żadna z dotychczasowych wizyt polskiego ministra Spraw Zagranicznych, ba, niemal żadna z dotychczasowych wizyt innych europejskich ministrów nie wywołała tyle zainteresowania w świecie a w szczególności w Anglii, co obecna wizyta ministra Becka w Londynie.

Stało się to nietylko ze względu na sytuację ogólno-europejską, ale i ze względu na charakterystyczną oryginalność metod naszego ministra, oraz jego nieugiętość w realizowaniu swych tez.

Ministrowi Beckowi towarzyszy szczególne zainteresowanie całej Europy. Poprzedza wizytę znamienna, przez opozycję angielską określoną jaka najbardziej sensacyjną, od dwudziestopięciolecia, deklaracja Chamberlain'a o udzieleniu pomocy Polsce przez Anglię w razie agresji.

Europa nie słyszała z ust angielskich ministrów bardziej zdecydowanego zaangażowania. I choć deklaracja ograniczona została w czasie, to jednakże jej istnienie wywoła zapewne doniosłe przemiany w psychice angielskiej i nie tylko angielskiej.

Że taka deklaracja powstała zasługa w tym — Polski. Nie chciała ona uznać mglistych i bez znaczenia oświadczeń. — Polska bowiem oświadczyła, że do paktów konsultacyjnych nie przywiązuje żadnej wagi. To podziałało i to właśnie wywołało wyraźne oświadczenie Anglii.

JESTEŚMY GOTOWI

„Póki jedna polska matka
Póki jedno polskie dziecię
Bronić będziem do ostatka,
Nie wydrzecie, nie wydrzecie!"

Wojna jest zjawiskiem odwiecznym. Narody, państwa, kultury rodziły się, upadały na skutek wojen. Tak było dawniej, tak jest dziś, i tak będzie zawsze, bo rozstrzygającym czynikiem w historii jest siła. Działanie siły jest kruszeniem oporu, a więc walką. Wszędzie zaś tam, gdzie buduje się wielkie rzeczy potrzebna jest wielka siła.



Dlaczego tak jest? Jest tak dlatego, że nie buduje się niczego w próżni. Rzeczy nowe powstają w istniejącym ludzkim środowisku, które jest lepiej lub gorzej, ale urządzone. I wszystko, co już istnieje w życiu duchowym i materialnym stawia tym nowym, powstającym rzeczom zaciekły opór. Rodzi się walka. Jeśli rzecz nowa jest siłą — zwycięża, a jeśli siłą nie jest — przegrywa i ginie. To jest żelazne prawo rzeczywistości. Twarde ono jest i bezwzględne. Takie, jakim musi być człowiek, jeśli chce budować wielkie rzeczy i tworzyć nową rzeczywistość.

Epoka współczesna daje nam tutaj jaskrawo przykłady, które potwierdzają wyraźnie to żelazne prawo siły i wojny. Na naszych oczach rozpadło się w gruzy państwo, które wierzyło w rokowania i traktaty, a zapomniało o sile. Czechosłowacja jako niepodległe państwo trzymała się jedynie wskutek zapewnień, gwarancyj i opieki wielkich mocarstw. Nie liczyła ona nigdy na siebie, na moc swego ducha i na swoich żołnierzy. Obcą jej była wola wielkości i zwycięstwa. Czech nie był urodzonym żołnierzem, nie miał honoru i dumy dziecka wolnego narodu, za który należało walczyć do upadłego. Czesi dzisiejsi to był naród, który nie chciał umierać za swoją wolność, honor i niepodległość, ale chciał, żeby zań umierali inni. I dlatego upadł.

Każdy naród bez godności i charakteru musi zniknąć z grona narodów niepodległych. Czechów obaliła nie tyle obca siła, co własna niemoc. Obalił ich strach przed wojną i twardymi jej koniecznościami. Czesi przegrali w duszach swoich najbardziej rozstrzygający bój — reszta była tylko następstwem. Klęska wewnętrzna była czynnikiem klęski zewnętrznej. Jedno pociągnęło za sobą drugie.

Naród bez ducha rycerskiego istnieć nie może. Tragiczny przykład Czech jest tutaj arcywymowny. My, Polacy rozumiemy tę wymowę. W związku z tym stawiamy sprawę jasno i wyraźnie: jesteśmy gotowi do wszelkiej wojny, z każdym, najsilniejszym nawet przeciwnikiem. Naród polski nie ma

(Dokończenie na str. 18)

Zwycięstwo i zabór

To co się stało w ubiegłym tygodniu w Europie, to co niepokoi i emocjonuje świat cały, co wykreśliło na przestrzeni półrocza z mapy naszego kontynentu dwa państwa suwerenne, to musi każdego myślącego człowieka zastanawiać, budzić niepokój, narzucać państwom sąsiadującym konieczność jakiejś męskiej decyzji.

Gdyby zapytać samego siebie, dlaczego się tak dzieje, że bez jednego wystrzału, bez męskiego protestu, ginie państwo i nie tylko samo nie decyduje się na opór, ale nie wywołuje nawet przysłowiowego kiwnięcia palcem w bucie z pośród tych potęg, które wielokrotnie i uroczyście suwerenność Czech gwarantowały, trudnoby na to znaleźć odpowiedź!

DLACZEGO SIĘ TAK DZIEJE?

Oto tragiczne pytanie, które sobie każdy myślący człowiek stawia?

Postarajmy się, nie mając innych elementów i nie znajdując ich w oświetleniach publicystycznych, odpowiedzieć sobie na to, na podstawie powojennych stosunków w Europie.

Po zakończeniu wojny zapanowało gorące pragnienie, by okropności, które świat przeszedł, były ostatnim już na świecie. Życzono sobie powszechnie, aby wychowanie, nauczanie i wszystko to, co człowiek robi, i nawet co myśli, było wyzute z elementów, siły, z elementów ekspansji i dążności do walki.

Usiłowano ze stosunków międzynarodowych wymazać raz na zawsze słowo siła i wojna.

Ta tendencja, manifestująca się powszechnie we wszelkich przejawach życia publicznego i prywatnego wśród narodów zwycięskich zasilała pacyfistyczne prądy i pozwoliła rozwinąć się im bardzo szeroko w Europie, zwłaszcza wśród państw zachodnich demokracyj. Po stronie zwyciężonych nurtowały wręcz inne uczucia — uczucia odwetu i zemsty.

I podczas gdy Europa zachodnia kultywowała nastroje pacyfistyczne, nawet Niemcom wejmarskim, nie obce było uczucie odwetu i zemsty. Kanclerz Hitler właściwie rozpalił tylko nurtujące prądy w Niemczech i nadał im wysoki ton.

Na tle takich sprzecznych prądów, znalazły się z jednej strony narody, które im hołdowały i nie przygotowały się do wojny. I co jeszcze więcej podniosło niebezpieczeństwo psychicznie się rozbroiły.

Ugrutowało się głęboko w społeczeństwie zachodnim przeświadczenie, że ustępstwami można Niemcy zaspokoić. Znamienna jest manifestacja po powrocie Chamberlaina z Berchtesgaden. Wysiadającego z samolotu marzycielskiego staruszka witały kobiety. Ściskając mu rękę stwierdzały: „Ma Pan nas wszystkie po swej stronie. Uratował pan pokój". Hitler mając przed sobą państwa nieprzygotowane do wojny i polityków zmęczonych i niezdolnych psychicznie oprzeć się naciskowi jego dynamizmu, mógł prowadzić taką politykę, że „zwycięstwo i zabór biegło przed nim i za nim".

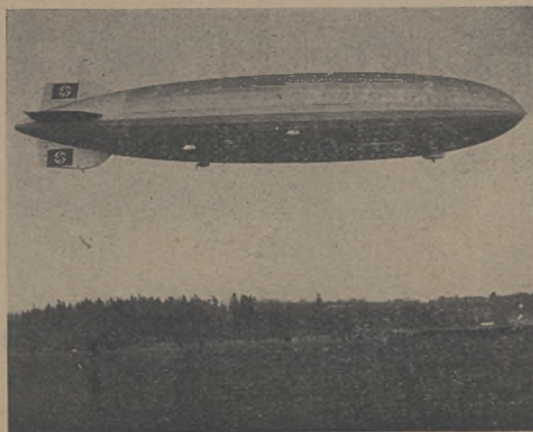
Zwracaliśmy już w swoim czasie uwagę na to, że Hitler do prowadzenia polityki nie ma w Europie wielkiego partnera, któryby mu przeciwstawił się psychicznie.

Cała Europa Zachodnia politykę własną prowadzi w ten sposób, by nie narazić się Hitlerowi, by odgadnąć co on myśli i co postanowi i dopiero od tego domniemanego jego postanowienia postępować. Ale wówczas jest już zapóźno.

Zamiast myśleć samodzielnie i działać niezależnie od stanowiska Hitlera, politycy europejscy głowią się nad tym, co on postanowi i nic lub prawie nic nie robią. Lata całe tak postępowano.

Obecnie zbieramy owoce tego tchórzliwego postępowania. Oto zdaniem naszym jest powód ostatnich powodzeń dyplomatycznych Wodza III-ciej Rzeszy.

J. W.



Dozbroimy Polskę w powietrzu.

HARUSPICIUM

KONSTANTEMU GAŁCZYŃSKIEMU PRZYPISANE

Quod medicamenta non curant — ferrum curat. Et. quod ferrum non sanat — sanat ignis.

(Hippokrates).

Idzie krzyk,
bije krzyk do twojego mieszkania.
Ściany i dach ci zdmuchnie.
Który przed dniem dzisiejszym
milczeniem się zasłaniasz —
ogłuchniesz.

Idzie blask,
bije blask w stu czerwonych
językach.
W jedno słońce śnieżyste krzepnie.
Który na dzień dzisiejszy żywe
oczy zamykasz —
oślepniesz.

Nie twój ból,
zakopany w glebie dynamitowej,
wybuchnie w onej godzinie.
Który przed dniem dzisiejszym
w piasek ukryłeś głowę —
zginiesz.

Który — krom — śmierci — wszystko w dniu idącym mieścisz,
ogień ciebie uzdrowi,
przemieni.
Na hojne szafowanie śmiechu
i boleści
wstań z ziemi.

Edward Szymański.



Naukowa organizacja pracy domowej

4.

ORGANIZACJA ZAKUPÓW.

Dobre zorganizowanie zakupów i zaopatrzenie spiżarni w potrzebne produkty to jeden z warunków, od którego zależy rozsądne i oszczędne gospodarowanie.

Brak w spiżarni potrzebnych produktów i konieczność dokupywania ich w ciągu rozpoczętej pracy powoduje nie tylko jej przerywanie i nadmierne przeciąganie, ale i niekorzystne zmiany w jadłospisach.

Dokupując w pośpiechu korzystamy z usług najbliższych sklepików nie dysponujących często towarem świeżym, pewnym i w dobrym gatunku, płacimy przy tym drożej. System kupowania produktów spożywczych w drobnych ilościach, a więc z dnia na dzień, jak to się niekiedy praktykuje, jest mocno niebezpieczny dla równowagi naszego budżetu, niebezpieczny często dla naszego zdrowia i niewskazany z wielu względów (tak dla kupującego jak i kupca). Kupując towary w małych ilościach opłacamy za każdym razem opakowanie (torebka nieraz waży tyle co kilka kupionych migdałków), płacimy drożej choćby tylko dlatego, że przy drobnych ułamkowych sumach kupcy stosują zaokrąglenie cen.

Ceny wielu produktów są dużo niższe przy zakupie większej ilości niż na pojedyńcze sztuki. Za żelatynę kupowaną na listki płacimy sztukę 3—4 grosze, a przy kupnie naraz np. 1/8 kg wypada przeciętnie 1 listek około 2 groszy.

Ziemniaki kupowane po kilka kg płacimy po 8—10 gr za kg, gdy tymczasem kupione w większej ilości (50 kg) wypadają po 5 groszy za kg. Poza tym przy takim dorywczym kupowaniu, bez obliczenia łatwo przekroczyć sumę przeznaczoną na kupno żywności.

Pierwszym zatym krokiem do dobrego zorganizowania zakupów musi być prowadzenie książki wydatków z wyszczególnieniem produktów spożywczych. Układanie jadłospisów na kilka dni naprzód lub nawet na tydzień czy 2 tyg., jest także niezbędne, szczególnej jeśli mieszkamy daleko od miasta i dostawców. Na podstawie książki zakupów czy specjalnej książki spiżarnianej oblicza gospodyni ilości produktów potrzebnych na pewien okres czasu, np. mąka, cukier, kasze, sól, sadło (smalec), słonina na 2 tygodnie lub miesiąc. Zależnie od wielkości spiżarni, szybkości spożycia, od regularności wpływu zarobku (pensji).

Produkty tracące przez długie przechowanie na wartości, np. herbatę, kawę kupujemy w ilościach mniejszych, np. na 1—2 tygodni. Proszki, mydła, inne środki do utrzymania porządku, mycia, prania najlepiej zakupywać na cały miesiąc.

Częstość i wysokość tych zakupów znowu należy uzależnić od odległości mieszkania do placów (hal) targowych, możliwości i kosztów komunikacyjnych i od rozkładu pracy w poszczególnych gospodarstwach. W dzień przeznaczony na sprawunki na targu nie można wyznaczać żadnych nadprogramowych zajęć, prania gruntowego sprzątania, a obmyśleć nawet prostszy do wykonania i szybki obiad. Część zakupów, wszelkie ważniejsze zamówienia powinna załatwiać sama pani domu. Gdy sama tego robić nie może powinna jednak doskonale orientować się w cenach i kontrolować sprawunki robione przez pomocnicę: ich jakość, rzetelność wagi, miar, ceny nabycia i żądać kupowania u wybranych przez siebie dostawców. Jeśli pani dysponuje czasem, powinna chodzić po sprawunki z pomocnicą, zwłaszcza młodą niedoświadczoną, by nauczyć ją dobrego kupowania.

jomością rzeczy i swym zdecydowanym stanowiskiem w tych wszystkich wypadkach możemy jedynie wychować sobie kupców i przyzwyczaić do rzetelnej obsługi.

Dobrze jest mieć jedną lub kilka firm znanych z rzetelności, towaru dobrego, świeżego i tam robić stale poszczególne zamówienia i zakupy. Dla orientacji lepiej od czasu do czasu porównać ceny z cenami w innych składach.

Przy zakupnie jakichś produktów w opakowaniu, serów, konserw i t. p. żądajmy towarów znanych firm czy fabryk — towarów, za które wytwórca bierze pełną odpowiedzialność, co do których wartości, sposobu wyrobu mamy pewność.

Wreszcie bardzo ważne jest i to, by wyzyskać sezony różnych produktów przy kupnie większych ilości na zapas. Jaja kupujmy w większych ilościach wtedy, gdy ich jest dużo i są tanie, owoce, jarzyny na przetwory w miesiącach gdy są świeże, dobre, kiedy ich jest najwięcej. Dlatego w jesieni zaopatrujmy się w owoce, ziemniaki i jarzyny na zimę. Jednakże to magazynowanie dużych zakupów wtedy jedynie opłaca się i jest wielką oszczędnością, gdy mamy dobrą piwnicę, w której jarzyny nie będą nadmiernie wysychały lub też gniły. Jeśli wskutek gnicia jesteśmy zmuszone wyrzucić połowę jarzyn, wtedy te zdatne do użycia kalkulują się nieraz dużo drożej, niż kupowane w mniejszych ilościach po wyższej cenie. Jarzyny, owoce, ziemniaki na zimę kupujmy również u stałego dostawcy, którego towar znamy, lub po uprzednim wypróbowaniu małych ilości.



Instytut Wychowania Fizycznego na Bielanach.

Na podstawie przygotowanych jadłospisów ustalamy ilość potrzebnych jaj, sera, masła, świeżych jarzyn, owoców, które zwykle mieszkanki miast zakupują w ilościach mniejszych (zwłaszcza, gdy nie mają dobrej spiżarni i piwnicy), korzystając z dowozu większej ilości świeżych produktów na targi 2—3 razy w tygodniu.

Umiejętność kupowania musi opierać się nie tylko na znajomości cen. Podstawowe wiadomości z towaroznawstwa, znajomość wartości odżywczej różnych produktów spożywczych, umiejętność zastąpienia drogich produktów tańszymi, o tej samej wartości odżywczej — są konieczne dziś każdej kobiecie.

Gospodyni, znając zasady higieny i przepisy sanitarne powinna zwracać uwagę na to i żądać od kupców i dostawców sprzedawania produktów spożywczych w warunkach higienicznych. Karygodne jest popieranie przez panie domu sklepików małych brudnych ignorujących często najprostsze zasady higieny, lecz dających towar po niższej cenie. Zwracajmy też większą uwagę przy zakupach na rzetelną wagę i miarę, odpowiednie opakowanie i nie krępujmy się wysuwać swe słuszne żądania. Zna-

Racjonalne zakupywanie i gromadzenia zapasów produktów spożywczych jest jak widzimy oszczędnością pieniędzy, czasu, sił — lecz gospodyni musi umieć zakupy dobrze przechować, a więc walczyć o to, by każde mieszkanie rodzinne było wyposażone w dobrą spiżarnię i dobrą piwnicę. Bez tego nie ma mowy o racjonalnym zaopatrzeniu naszej rodziny w żywność.

Maria Dudzikówna.

Bursztyn

Jednym z materiałów cenionych i poszukiwanych już w czasach starożytnych był bursztyn. Jest to kopalna żywica kilku drzew iglastych, które pokrywały ląd w epoce t. zw. eligocenu. Ówczesne drzewa bursztynowe, jakby sosny i świerki, mało są jednak podobne do naszych drzew iglastych, jedynie świerk japoński może być uważany za potomka świerku bursztynowego.



Wydobywanie bursztynu z dna morza.

Pokłady tej dość oryginalnej kopaliny znajdują się w północnych okolicach Ameryki, Syberii, Anglii i Francji, a najbogatsze pokłady bursztynowe istnieją po dziś dzień na wybrzeżu Bałtyku, w okolicach Królewca, w dawnej Sambii. Prawdopodobnie iglaste lasy północnej Europy, głównie Finlandii i Skandynawii, dostarczyły żywicy, która rzekami spływała do morza, a pod przykryciem mułu i piasku twardniała w ciągu długich lat na bursztyn, który znajdujemy często nawet pod pokładami węgla brunatnego. Już w dawnych czasach okręty Fenicjan odwiedzały wybrzeża bursztynowe, aby wymieniać różne towary na tak wówczas drogocenny bursztyn, który starożytni Grecy nazywali elektronem, a nasi praojcowie — jantarem. Liczne wykopaliska przedhistoryczne świadczą o istnieniu bursztynowego szlaku lądowego, którym bursztyn dostawał się do kulturalnych narodów śródziemnomorskiego obszaru.

Wydobywanie bursztynu odbywa się przez eksploatację pokładów sposobem górniczym. Od czasu zastosowania dragi, kawałki, leżące głęboko w mule morskim, wydobywamy w większych ilościach, przez co produkcja znacznie wzrosła, a jednocześnie jej koszt zmalał. W dawniejszych czasach (i dziś zresztą także) zbierano bursztyny wyrzucane przez morze w czasie przypływów i burz. Pod działaniem wzburzonej wody żywica kopalna uwalnia się od szlamu i mułu, a ponieważ jest ona tylko nieznacznie cięższa od wody, przeto najlżejszy ruch fal wcześniej lub później wyrzuca ją na brzeg.

Dla świata naukowego bursztyn był bardzo interesujący choćby z tego względu, iż znaleziono w nim szczątki roślin, owady i pająki, właściwe okresowi powstawania bursztynu, co było cenną zdobyczą badań przyrodniczo - geologicznych.

Bursztyn jest to ciało stałe, stosunkowo miękkie, o barwie żółtej, z różnymi odcieniami; występuje w postaci przezroczystej, lub przeświecającej. Przy spalaniu wydziela przyjemną woń żywiczną. Już starożytni Grecy zauważyli, iż przy pocieraniu nabiera on zdolności przyciągania drobnych źdźbeł wełny, lub drzewa. Zdolność tę nazwali — elektrycznością (od słowa elektron).

Narówni z drogocennymi kamieniami znalazł on zastosowanie przy wyrobie biżuterii i ozdobnej galanterii. W starożytnym Rzymie i Grecji wyroby bursztynowe i sam materiał były niesłychanie cenione, a nawet wyżej niż wyroby złote, lub srebrne, ponieważ w bursztynie doszukiwano się cennych własności talizmanu, chroniącego od chorób i uroków. Dlatego też każdy elegancki i przesądny Rzymianin poczytywał sobie za szczęście otrzymanie w podarku bursztynu.

W dzisiejszych czasach, gdy ilość wydobywanego bursztynu niezmiernie wzrosła, stał się on stosunkowo tanim materiałem wyrobowym.

Przez odpowiednią obróbkę, głównie toczenie, szlifowanie i polerowanie uszlachetniamy go, nadając jednocześnie pożądaną formę i estetyczny, pociągający wygląd.

Z bursztynu wyrabiamy głównie: paciorki, broszki, kolczyki, spinki, cygarniczki, a nawet piękne kubeczki, przybory na biurka i wiele innych bardzo miłych i pożytecznych przedmiotów. Wystarczy zresztą zatrzymać się przed wystawą sklepową z tymi wyrobami, aby one same do nas przemówiły swą ładną formą, kolorem i jakby ukrytym czarem.



Pająki spotykane w bursztynie.

Będąc po raz pierwszy nad naszym Bałtykiem, zachwycony jego pięknem i do prawdy oszołomiony tym wszystkim, co tam na „naszym brzegu“ zobaczyłem, wywiozłem niezatar-

Dolegliwości skóry

8.

MASECZKI KOSMETYCZNE

W poprzednim artykule podałam przepis na maseczki jajeczne, zanim podam dalsze przepisy chciałabym powiedzieć parę słów w ogóle o maskach.

Od niedawna dopiero wielkie firmy kosmetyczne zaczęły wprowadzać preparaty pod nazwą masek. Nie jest to nowość jednak — najstarsze przepisy kosmetyczne sięgające tysięcy lat — polecają użycie masek. Niektóre z tych przepisów okazały się tak skuteczne, iż są stosowane i dzisiaj z największym sukcesem. Do takich należą maseczki: ziołowe owocowe, jajeczne, błotne i pochodzenia wulkanicznego. Dawniej usiłowano dostarczyć skórze hormonów przez okłady z mięsa, krwi i specjalnych organów zwierzęcych.

Maski zależnie od ich rodzaju służą do wywoływania przekrwienia danego odcinka skóry — głębokiego oczyszczenia, zmiękczenia odżywienia naskórka, wygładzenia zmarszczek, złagodzenia zadraźnień, osuszenia skór tłustych, ściągnięcia porów i t. d. Dzisiaj niektóre maski są podane w formie łatwej do zastosowania, utrwalonej, tak że można się nimi posługiwać samej i to bez wielkiego kłopotu i specjalnej umiejętności.

Ostrzegam tylko, że maski więcej niż jakiekolwiek inne preparaty muszą być dobrane do gatunku i wymogów danej skóry, gdyż w przeciwnym razie działanie ich może być wybitnie szkodliwe. Dlatego stosując maski trzeba znać dobrze rodzaj swej skóry, przygotować maskę ściśle według przepisu i prawidłowo ją nakładać. Przez cały czas trwania zabiegu należy leżeć spokojnie nie rozmawiając i nie poruszając się. Szczególnie ma to wielkie znaczenie przy stosowaniu masek ściągających i uciskowych, które zasychają na twarzy przy, poruszeniach, rozmowie lub niewłaściwym ułożeniu głowv, maska taka pęka lub wadliwie zasycha powodując rozciągnięcie naskórka, a często nowe zmarszczki lub fałdy.

Przed nałożeniem jakiejkolwiek maski, twarz musi być dokładnie wymyta, często zjędrniona tonikiem, w niektórych przypadkach wymasowana. Następnie maskę rozkłada się równą warstwą na całą twarz i podbródek, pod oczy stosuje się tylko te maski, przy których załączony przepis wyraźnie na to pozwala. Ogólnie tylko zaznaczę, że masek błotnych i ściągających nie należy nakładać na około oczu.

Maski ziołowe gotować trzeba na wodnej kąpieli dość długo, zalewając większą ilością płynu (mleko lub woda), by zioła i mąki dobrze się rozkleiły. Papkę ziołową ciepłą nakłada się na twarz, uważając bardzo by nie poparzyć skóry.

Mąki i zioła używane do preparowania masek ziołowych muszą być bardzo czyste, miałko zmielone i świeże, gdyż zioła po pewnym czasie tracą swe właściwości kosmetyczne i lecznicze. Maseczki ziołowe stosuje się na cery suche w połączeniu z żółtkiem lub gotowane ze śmietanką.

d. c. n.

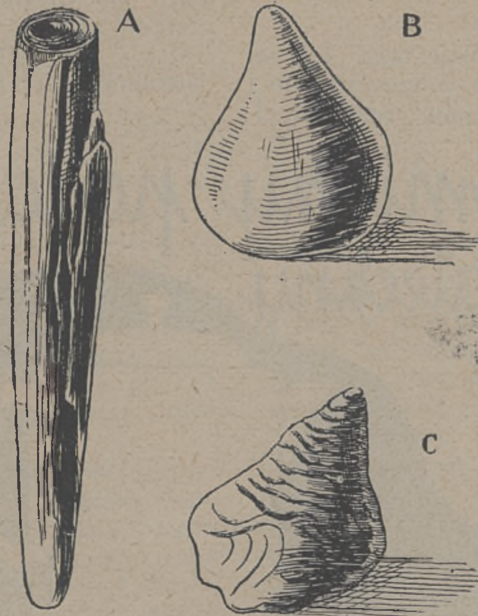
Maria Sułowska.
Kierowniczka gabinetu kosmetycznego DEVA. Warszawa, Widok 5.

Bursztyn (Dokończenie ze str. 4)

te wspomnienia, a wraz z nimi małą, skromną pamiątkę tej pierwszej mojej wizyty — śliczne, skromne bursztynowe spinki do mankietów. Kobiety wiejskie chętnie noszą paciorki bursztynowe, mające jakoby wywierać dobry wpływ na zdrowie oczu.

Opal to piękne, duże ziarnko czystego piasku, w którego cząstkach jest trochę wody.

Nie dlatego, że bursztyn jest żywicą, ale dlatego, że perłę, brylant i opal spotyka się rzadziej od bursztynu, są one na rynku bardziej poszukiwane, ze szkodą oczywiście dla pięknego, złocistego bursztynu, tak rzetelnie polskiego, wydobywanego z Polskiego Bałtyku — naszego drogiego morza. Należałoby uświadomić to sobie i przekonać wszystkich polskich obywateli, że używać musimy ozdób i wyrobów z bursztynu, bo to i piękniejsze i tańsze od przywożonej z zagranicy tandetnej biżuterii.



Ponieważ bursztynu mamy stosunkowo dużo, jest on dzięki temu stosunkowo tani, więc i wyroby z niego są dostępniejsze dla szerszego ogółu niż perły, lub diamenty.

Niejednego, czy niejedną zraża fakt, że bursztyn, to żywica, dlatego, może taki tani. Prawda, żywica... A diament, czy brylant, to co? Przecież to zwyczajny węgiel. Perła i koral, to jakby krewniaki wapna, którym przecież bielimy nasze domy i chałupy.

Inż. M. Zawadzki.

Higiena i estetyka mieszkania

W KRÓLESTWIE SŁOŃCA, CZY W KRÓLESTWIE SMUTKU?

„Tajemnica naszego mieszkania, to tajemnica nas samych" — powiedział mędrzec chiński, gdy został zaproszony do domu pewnego estety.

Prawda zawarta w tych słowach jest w istocie głęboka. Stworzenie w swoim domostwie królestwa słońca jest uzależnione od nas samych. Czy panować w nim będzie uśmiech i radość, czy smutek i przygnębienie.



Estetyczne wnętrze.

Jest to tak samo uzależnione od naszych finansów jak i nasze szczęście. Bo możemy sobie powiedzieć i „tak" i „nie"!

Kto ma dar udzielania otoczeniu swej pogody, kto jest zawsze szczerym optymistą ten potrafi prostą skrzynkę przemienić w efektowny a w wysokim stopniu dekoracyjny przedmiot pokojowy i odwrotnie, rzecz drogą choć i cenną ułożoną, postawioną niewłaściwe ukrzywdza i odziera z rzeczywistej jego wartości.

W życiu codziennym w jego troskach i radościach zbyt często zapominany o rzeczy tak ważkiej jak stworzenie wokoło siebie miłego otoczenia.

Większą część swego życia spędzamy w domu, w naszym mieszkaniu, w naszym królestwie słońca czy w królestwie smutku.

Człowiek, nieodłączne dziecko natury jest niezmiernie wrażliwy na wszystko z czym się styka. Na przykład pogoda ma duży wpływ na nastroje naszego usposobienia. Szaruga jesienna wywołuje w nas niechęć, przygnębienie, natomiast rozkwitająca wiosna, świat ozłocony słońcem wzbudza w nas radość i dziwną energię do życia i do pracy.

Czyż pokój, w którym nie uprzątnięto śmieci, nie zamieciono podłogi, nie zasłano łóżek, a może jeszcze odwrotnie omotano siecią sznurów dla rozwieszenia białej ale jakże w nieodpowiednim miejscu znajdującej się bielizny może wzniecić w sercu małżonka czy nawet dzieci radość i wesele? Na pewno nie! Małżonek ceni pracowitość żony ale woli na ten czas zniknąć z domu, pójść do kolegi czy do baru. A jak zastaje taką lub jej podobną dekorację codziennie, to i codziennie unika domu, często zupełnie się od niego odzwyczajając.

W rączkach pani domu znajduje się owa tajemnica piękna i powabu jej mieszkania, w jej rączkach znajdują się także te złote kajdanki, które potrafią zatrzymać męża w domu bez uciekania się do morałów i podstępów.

A tajemnica ta streszcza się w trzech słowach:

1. czystość, 2. higiena, 3. estetyka.

Wymiećmy pajęczyny i brud, sprzątnijmy brudne serwety i bieliznę, zamieszkajmy w suchym, słonecznym wolnym od robactwa mieszkaniu.

Skromność a może nawet i bieda nie są równoznaczne z brzydotą i niechlujstwem mieszkania.

Estetyczne i powabne urządzenie wnętrza, własne robótki, firaneczki, serwetki i kwiaty.... pełno kwiatów. I w oknach, i na stole, i na etażerce, nigdy ich nie będzie za wiele!

Oprócz kwiatów może pomyślimy sobie o takiej małej przyjemności rozśpiewanej, jakim jest kanarek. Żywe stworzonko choćby takie małe, zawsze przyczyni się do radości, no i... kłopotów. Akwarium, terarium, radio, może jakiś instrument, albumy, a przede wszystkim mała, ale zapełniona wybranymi, naprawdę wartościowymi, książkami, biblioteczka.

A ten nasz miły „świat" stworzony przez nas samych przyczyni się do tego, że nie tylko z prawdziwą przyjemnością będziemy w nim przebywać, ale właśnie z niego będziemy czerpali zapasy radości i energii w walce z przeciwnościami w naszym codziennym, szarym życiu.

Karol Doering.

Stół Wielkanocny

Zwyczaj dzielenia się jajkiem znany był przed wieloma wiekami jeszcze za czasów pogańskich. Jajko uważano za symbol budzącego się życia na wiosnę.

Zwyczaj ten przeszedł do Kościoła Katolickiego w Polsce w formie święcenia jaj. Oprócz jaj święcono wszystkie ważniejsze potrawy, błogosławiąc zawartą w nich siłę życiodajną.

Zwyczaj „święconego" przetrwał do dzisiejszych czasów.

Przechodził on różne koleje.

Był czas, kiedy święcone przygotowywano całymi tygodniami, a potem niektóre przysmaki, np. baby, musiały dotrwać do Zielonych Świątek. Jedzono wtedy i pito nieumiarkowanie, nierzadko były zachorowania poświąteczne z przejedzenia.

Dzisiejsze święcone uległo zasadniczej zmianie. Współczesna gospodyni domu stara się również o przygotowanie święconego, lecz robi to umiarkowanie. Największą uwagę zwraca się nie na ilość, lecz na jakość przyrządzonych potraw oraz na estetyczne ich podanie. Piękne tradycje należy zachowywać.

Każda rodzina niezależnie od swego budżetu może i powinna przygotować święcone. Będzie to po prostu wcześniejsze zrobienie potraw na okres świąteczny i ładne ułożenie ich na stole.

Stół należy nakryć białym obrusem i ładnie przystroić gałązkami widlaku, bukszpanu, borówki lub innego dekoracyjnego ziela. Jeżeli można — ustawić doniczki z kwiatami laku lub hiacynty. Gdy nie ma, postawić gałązki wierzby.

Ogromnie ożywiają stół pęki kolorowych wstążek lub maleńkie kolorowe kokardeczki. Zresztą w tej dziedzinie każdy może wykazać swój zmysł dekoracyjny.

Po środku ustawiamy zwykle baranka z chorągiewką, a potem symetrycznie lub asymetrycznie — ciasta wielkanocne, zimne mięsiwo, jaja, masło, ser i sól. Nie można dawać jakichś gotowych recept na sposób ustawiania święconego.

Zależy to od wielkości stołu, od ilości i jakości potraw, a przede wszystkim od zdolności danej osoby.

Wcześniejsze przygotowanie święconego powinno dać możność pani domu i pracownicy dwu, a nawet trzydniowego odpoczynku od gotowania.

W okresie świąt wielkanocnych podajemy zwykle na śniadanie kawę i ciasto, na obiad — zimne mięso i gorący barszcz, albo żurek, na kolację — herbatę i wędlinę.

Dla zrównoważenia dużej ilości mięsa, jakie w tym czasie spożywamy, trzeba koniecznie do mięsa podawać sałaty z jarzyn surowych lub gotowanych, a także kompoty surówki.

CIASTO WIELKANOCNE.

Wszelkie ciasto do pieczywa musi być spulchnione przez doprowadzenie powietrza lub innych gazów, wydzielających się z proszków spulchniających, wskutek czego staje się lekkie i strawne.

Osiąga się to:

1) przez dodanie piany z białek;

2) przez dodanie płynu, który parując w wysokiej ciepłocie, czyni ciasto pulchniejszym;

3) przez dodanie środków spulchniających, jak drożdże, zakwas piekarski, proszki spulchniające, soda, potaż, amoniak;



4) przez wyrabianie, gniecenie i wybijanie ciasta. Im dłużej ubija się żółtko, trze masło, wyrabia ciasto, tym będzie ono pulchniejsze, wydatniejsze i lepiej udane.

Do pieczenia ciast używać należy mąki najlepszego gatunku. Tłuszczu używać można: masła, smalcu, margaryny, palminu, lub oleju: rzepakowego, amerykańskiego, sojowego, makowego, słonecznikowego lub konopnego. Oleje nadają się znakomicie do ciasta. Są lekkie, łatwo się wyrabiają i są bardziej wydajne od innych tłuszczów. Gdy masła bierzemy 5/5, smalcu wystarczy 4/5, oleju 3/5. Podwójna więc oszczędność w wydatku nie tylko na tańszej cenie oleju, ale i na mniejszej jego ilości.

Należy zwłaszcza przygotować potrzebne naczynia i dodatki do ciasta. Formy i blachy wysmarować cienko tłuszczem (1 dkg na blachę). Ważne jest również osiągnięcie właściwej temperatury pieca, co można wypróbować przez włożenie do pieca kawałka gazety. Jeżeli po 5 minutach staje się papier ciemno - brązowy, świadczy to o silnym zagrzaniu pieca. Przy temperaturze średniej kolor papieru jest brązowy, a przy słabej — złotawy.

Należy uważać, by się ciasta równo piekły — w tym celu zaglądać często i blachy obracać. Dla przekonania się, czy ciasto upieczone, próbować cienko zaostrzonym patyczkiem, który po wyciągnięciu z ciasta powinien być suchy.

Ciasto drożdżowe wyrośnięte wsuwamy odrazu do gorącego pieca; inaczej postępować z ciastem na proszku drożdżowym. Rośnie ono wolniej i dochodzi w piecu, musi więc początkowo mieć niższą ciepłotę.

CIASTA DROŻDŻOWE.

Drożdże hodowane są w specjalnych zakładach przemysłowych lub otrzymuje się je jako uboczny produkt piwa. Świeże drożdże są wilgotne, koloru żółtobiałego i mają smak i zapach kwaskowy.

Przy pieczeniu ciasta uważać należy, aby:

1) drożdże były zupełnie świeże,

2) mąka dobrze wysuszona, dobrego gatunku i przesiana,

3) ciasto wyrabiane w ciepłym miejscu,

4) piec dobrze ogrzany.

Drożdże są mikroskopijnymi grzybkami. Do swego życia i rozmnażania potrzebują pożywki, wilgoci i odpowiedniej temperatury. Taką pożywką dla drożdży jest ciasto. Znalazłszy się w cieście i wilgoci, wytwarzają one fermenty i zamieniają część mąki w cukier, a ten w alkohol i dwutlenek węglowy, który sprawia, że ciasto rośnie. W piecu pod wpływem ciepła drożdże rozmnażają się silniej, coraz więcej mąki zamieniają

na cukier, a ten na dwutlenek węgla i alkohol, które ulatniając się sprawiają, że ciasto rośnie coraz bardziej. Gdy ciepłota dochodzi do 60^0, grzybki drożdżowe giną i przestają się rozmnażać. Ta temperatura wpływa także na inne składniki ciasta. Skrobia, zawarta w mące rozkleja się, białko mąki i jaj ścina się i powoli masa tężejąc przestaje być ciągliwa, nie poddaje się naporowi gazów, czyli nie „rośnie" dalej. Dwutlenek węgla i para wodna tworzą w cieście otworki.

Dzięki temu ciasto po upieczeniu jest pulchne i porowate.

Do postnego ciasta dodaje się 1 dkg drożdży na 1 kg mąki. Ciasto wykwitniejsze — z dużym dodatkiem cukru, jaj i tłuszczu — wymaga więcej drożdży.

Przed wsadzeniem do pieca posmarować ciasto wodą z cukrem, mlekiem lub rozbitym jajkiem.

Po upieczeniu nie wyjmuje się ciasta odrazu z blachy, lecz pozostawia się je do ostygnięcia.

Czas potrzebny do upieczenia placka wynosi ½ do 1 godziny — babki i strucli nadziewanej — od trzech kwadransów do 1¼ godziny, zależnie od temperatury pieca.

CIASTA KRUCHE.

Kruchość ciasta osiąga się przez dodanie tłuszczu, śmietany i żółtek. Do ciast kruchych używa się również proszków spulchniających.

Mąkę sypie się na stolnicę, czyniąc w środku zagłębienie na dodatki. Wyrabia się najpierw nożem, potem ręką, o ile możności krótko, w miejscu zimnym, dopóki ciasto nie będzie zupełnie gładkie i jednolite — po czym, posypawszy mąką i przykrywszy talerzem, zostawia się na pół godziny. Ponieważ ciasto kruche zawiera dużo tłuszczu, kładzie się je na czyste niesmarowane blachy. Wałkować należy cienko.

Tłuszczu używać można: masła, smalcu, margaryny, palminu lub oleju.

Cukru używać w formie mączki.

Ciasta kruche zyskują na smaku po paru dniach.



Drożdże na roszczyn miesza się w letnim mleku i dosypuje się do nich cukru, przez co przyśpiesza się proces rośnięcia ciasta (1/8 l mleka letniego, 4 dkg miałkiego cukru — 1 dkg drożdży).

Ogrzaną mąkę sypie się do niecek lub miski, robi się w środku dołek, wlewa się rozpuszczone w mleku drożdże z cukrem rozrabiając niezbyt gęsto z mąką, przykrywa płótnem i stawia w ciepłym miejscu. Jest to tak zwany rozczyn. Wszystkie dodatki do ciasta, jak rodzynki, ubite z cukrem żółtka, tłuszcz roztopiony (letni), należy zawczasu przygotować. Gdy rozczyn dobrze podrośnie, wrzucić do niego wszystkie dodatki i wyrabiać ciasto silnie wybijając.

Im dłużej ciasto wyrabiane, tym będzie pulchniejsze. Gdy zupełnie od ręki odstaje, stawia się je w ciepłym miejscu dla dalszego rośnięcia, co trwa 3 kwadranse do 1½ godziny, zależnie od ilości i jakości ciasta. Na koniec nakłada się ciasto na blachy lub formy do połowy ich wysokości i pozwala mu się rość poraz trzeci około pół godziny.

PRZEPISY WIELKANOCNE.

Poniżej podajemy przepisy, które były przerabiane na kursie dla Koleżanek Oddziału Grodzkiego Z. N. P.

BARSZCZ WIELKANOCNY.

W ciągu pierwszych trzech dni świątecznych, kiedy nie gotujemy obiadu, dobrze jest podawać do zimnych mięs barszcz czerwony, lub żurek.

KWAS BURACZANY.

Najpóźniej w wielki wtorek trzeba zrobić kwas buraczany. Dwa kilo średnich czerwonych buraków dobrze opłukać, pokroić w plasterki i przesypując solą ułożyć w kamiennym garnku, następnie dodać kawałek żytniego razowego chleba, zalać przegotowaną letnią wodą i postawić w ciepłym miejscu. Po pięciu dniach chleb wyjąć, zbierającą się na wierzchu pleśń usunąć, kwas dobrze wymieszać i zlać do butelek. Przechowywać w chłodnym miejscu.

Barszcz ugotowany na święto w większej ilości (na wywarze z mięsa i jarzyn) przecedzić, wlać do kamiennego garnka lub co lepsze, do szklanego słoja. Nie zaprawiać. Podczas świąt potrzebną w danej chwili ilość barszczu wlać do garnka do zagrzania, doprawić odpowiednią ilością kwasu buraczanego, mocno podgrzać lecz nie gotować. Podawać z pasztecikami lub chlebem.

ŻUREK.

Najpierw trzeba przygotować żur kiszony. W tym celu 1 kg mąki żytniej razowej zalać wrzątkiem i postawić w ciepłym miejscu na parę dni. Gdy zacznie fermentować zalać czterema litrami zimnej wody i zostawić aż się zupełnie sklaruje.

Postawić w zimnym miejscu i brać potrzebną ilość z wierzchu, uważając aby płynu nie zmącić. Można zakwasić żur biorąc oprócz mąki, kawałek razowego chleba i zalewając ciepłą wodą.

Doskonały jest biały barszcz, gotowany na wodzie od szynki (z dodatkiem włoszczyzny, cebuli i grzybków), zaprawiony kwaszonym żurem. Podaje się w filiżankach z chlebem.

GOTOWANIE SZYNKI.

Szynkę dobrze wymyć, włożyć do garnka z ciepłą wodą gotować najpierw na dużym ogniu, gdy się zagotuje, na wolnym dwie do trzech godzin. Gdy miękka odstawić i nie wyjmując z wody ostudzić. Gdy po zagotowaniu okaże się, że woda jest bardzo słona, zlać ją i zalać na nowo gorącą wodą.

Wodę od szynki zachować w porcelanowym, lub szklanym naczyniu i używać do barszczu, kapuśniaku lub grochówki. Przed krojeniem szynki zdjąć skórę i tłuszcz. Krajać w cienkie plastry i układać na półmisku ubierając zieloną sałatą, ćwiartkami jaj ugotowanymi na twardo, rzodkiewką, ogórkiem kwaszonym i t. p.

Tłuszcz od szynki przepuścić przez maszynkę i albo przetopić, albo dodać musztardy, — masy pomidorowej z papryką — lub śledzia solonego również zmielonego i użyć do kanapek.

GALARETA Z NÓŻEK.

Proporcja.

2 nóżki cielęce
1 nóżka wieprzowa
10 dkg włoszczyzny
5 dkg cebuli
sól.

Wykonanie.

1. Nóżki umyć, oczyścić, sparzyć, zalać zimną wodą, posolić, dodać włoszczyznę, cebulę i gotować 2 i pół godz.

2. Gdy kości zaczynają odstawać, obrać mięso, posolić, pokrajać w kostkę, włożyć do formy.

3. Rosół sklarować białkiem, przecedzić, zalać mięso i postawić w chłodnym miejscu.

4. Przed podaniem rozgrzać ścierką umaczaną w gorącej wodzie, wyłożyć na półmisek, ubrać jarmużem lub zieloną pietruszką.

KLOPS.

Proporcja.

½ kg mięsa wołowego
¼ kg mięsa wieprzowego
5 dkg słoniny
1 jajo
6 dkg bułki suchej
5 dkg bułki tartej
sól, cebula.

Wykonanie.

1. Bułkę namoczyć, odcisnąć.
2. Mięso i słoninę zemleć na maszynce.
3. Dodać jajo, utartą cebulę, sól i bułkę, dobrze wyrobić.
4. Uformować gruby wałek, posypać bułeczką.
5. Rozgrzać tłuszcz na brytwannie, na gorący położyć klops i upiec w piekarniku.

Klops można również dusić, podlewając śmietaną, lecz wtedy trzeba podawać na gorąco.

SAŁATKA Z RZEŻUCHY.

Proporcja.

30 dkg młodych listków rzeżuchy
10 dkg oleju roślinnego
sok z cytryny, lub ocet.

Wykonanie.

1. Sok z cytryny rozetrzeć ze szczyptą soli i olejem.
2. Listki opłókać, osączyć, polać zaprawką.

SAŁATKA WIELKANOCNA.

Proporcja.

25 dkg marchwi
20 dkg jabłek
¼ korzonka chrzanu
10 dkg śmietany
sok z cytryny, lub ocet
sól, cukier.

Wykonanie.

1. Przygotować zaprawkę z cukru, soli, octu i oleju.
2. Marchew, jabłka i chrzan zetrzeć na drobnej tarce, wymieszać z zaprawką.
3. Doprawić śmietaną.

ĆWIKŁA Z MARCHWI.

Zupełnie tak samo, jak robimy ćwikłę z buraków można zrobić ćwikłę z marchwi. Wybierać gatunki z małym rdzeniem. Można też marchew ugotować odrzucić rdzeń, zetrzeć na tarce i doprawić z wcześniej przyrządzonym chrzanem surowym, lub gotowanym.

SAŁATKA Z MLECZU.

Doskonałą sałatę można przyrządzić z mleczu.

Wybieramy najmłodsze jasno - zielone listki mleczu i mieszamy z zaprawką — z soli, cukru, octu i oleju. Do tej sałatki można wkroić trochę sałaty cykorii.

Jeżeli ktoś ma po temu warunki to może sobie przygotowywać mlecz, wybielając go. W tym celu robimy „kapturki" z ciemnego papieru i przykrywamy nimi mlecz (gdy rośnie). Po pewnym czasie listki zjaśnieją.

SAŁATY Z KAPUSTY KISZONEJ.

Z kapusty kiszonej można zrobić kilka odmian sałat, dodając jabłka, ogórki kiszone, marchew surową, przecier pomidorowy, śmietanę, oliwę i t. p.

SURÓWKA Z BURAKÓW.

Ładne małe buraczki zetrzeć na tarce z jabłkami, biorąc dwa razy więcej jabłek. Doprawić śmietaną z cytryną, albo gotowanym chrzanem ze śmietaną.

SURÓWKA Z MAJONEZEM.

Zrobić majonez z 1 surowego żółtka i ¾ szklanki oleju roślinnego.

Seler umyć, obrać pokroić w paseczki na tarce jarzynowej. Wymieszać z majonezem. Zrobić na dwie godziny przed podaniem. Przed samym podaniem, dodać rzodkiewki pokrojone w cienkie plasterki i posiekany szczypiorek.

KOMPOTY OWOCOWE.

Kompoty surówki można robić z kombinacji najprzeróżniejszych owoców. Podstawą tych kompotów jest lemoniada, zrobiona z cytryny, cukru i wody, którą się polewa pokrojone owoce, tak żeby były pokryte płynem.



W lemoniadzie owoce powinny poleżeć ze dwie godziny, żeby się dobrze przemacerowały.

O ile się bierze owoce suszone, oraz orzechy i migdały, powinno się je namoczyć wcześniej owoce delikatne, oraz konfitury dodaje się w ostatniej chwili.

Proporcja i dobór owoców zależy oczywiście od gustu, pomysłowości, no i pieniędzy. Najgorzej wyglądają i nie są zbyt smaczne śliwki suszone. Figi są dobre, ale trzeba je drobno krajać i nie moczyć długo. Bardzo smaczne w kompocie są suszone morele i daktyle. Daktyli nie należy zbyt długo moczyć. Natomiast na kilka godzin trzeba moczyć suszone jabłka. Do każdego kompotu należałoby dodawać, pomarańcze krojone w półplasterki — podnoszą smak i wygląd. Nie wskazane są winogrona, które ze względu na grubą skórkę do kompotów się nie nadają.

TORT PISCHINGER.

Proporcja.

5 andrutów
3 jaja
15 dkg cukru
3 dkg kakao
10 dkg migdałów lub orzechów
25 dkg masła
rum.

Wykonanie.

1. Jaja ubić na parze z cukrem, a gdy gęste, dać czekoladę utartą, wystudzić.
2. Dodać orzechy, grubo pokrajane lub zmielone i rum.
3. Masło utrzeć i wymieszać z jajami, smarować andruty, skropione rumem. Można polukrować lukrem czekoladowym.

LUKIER CZEKOLADOWY.

Proporcja.

25 dkg cukru
1/8 l. wody
15 dkg czekolady
2 dkg masła.

Wykonanie.

1. Postawić czekoladę w małym naczyniu nad parą (na odwróconej pokrywce od imbryka z wrzącą wodą).
2. Z cukru i wody ugotować syrop II stopnia, utrzeć lukier do białości.
3. Do utartego lukru dodać rozmiękłej czekolady, rozetrzeć.
4. Ucierać tak długo, jak długo miska jest ciepła.

LUKIER MLECZNY.

Proporcja.

25 dkg cukru kryszt.
1/8 l. mleka
kieliszek rumu.

Wykonanie.

Jak w lukrze czekoladowym.

LUKIER CYTRYNOWY.

Proporcja.

30 dkg cukru pudru
sok z 1 cytryny
trochę wody
½ białka.

Wykonanie.

Jak w lukrze czekoladowym.

KRUCHY SPÓD POD MAZURKI.

Proporcja.

20 dkg mąki pszennej
 7 dkg masła
 5 dkg smalcu
 7 dkg pudru
 2 żółtka
 1 łyżka śmietany.

Wykonanie.

1. Mąkę przesiać wraz z cukrem, wysiekać z tłuszczem, wbić surowe żółtka i dodać śmietanę, ciasto wyrobić.
2. Postawić w chłodnym miejscu.
3. Rozwałkować spód pod mazurki, przenieść na blachę bez brzegów, posmarować brzegi ciasta białkiem, uformować na około placka rant z ciasta, ozdobić „szczypanką".
4. Placek nakłuć widelcem.
5. Upiec na złoty kolor.

MASA CZEKOLADOWA.

Proporcja.

 2 dkg kakao
¼ litra mleka
20 dkg cukru
 2 dkg masła.

Wykonanie.

1. Kakao rozrobić z mlekiem i gotować z cukrem mieszając, aby masa była lśniąca i jednolita.
2. Pod koniec gotowania wrzucić masło.
3. Gęstą masę wylać na spód.
4. Przybrać lukrem z białek.

MASA MAKOWA.

Proporcja.

20 dkg maku
20 dkg masła
20 dkg cukru
20 dkg mąki
 3 gorzkie migdały
 2 żółtka
 5 dkg skórki pomarańczowej
 5 dkg orzechów lub migdałów.

Wykonanie.

Mak sparzyć, zemleć 2 razy przez maszynkę.

Masło utrzeć z pudrem i mąką.

Migdały sparzyć, drobno posiekać, skórkę pokroić w kostkę.

Mak i żółtko dodać do masła, wymieszać.

Wyrobić masę, dodać przyprawy.

Wyłożyć masę na kruchy spód upieczony bez ranta i piec dopóki masa nie będzie sucha.

Na zimno polukrować i przybrać.

MAZUREK ORZECHOWY.

Proporcja.

 5 białek
25 dkg pudru
25 dkg orzechów
 2 łyżki miodu
 1 opłatek.

Wykonanie.

Białka ubić na sztywną pianę, utrzeć z pudrem, ubijać na parze 10 minut.

Orzechy drobno pokrajać, zasmarzyć na rozgotowanym miodzie, mieszając.

Dodać orzechy do białek, wymieszać, rozsmarować na opłatku, wstawić do pieca, słabo gorącego.

Gdy masa mocno urośnie wyjąć z pieca.

Lukrować czekoladowym lukrem lub stopioną czekoladą.

MAZUREK FIGOWY.

Proporcja.

30 dkg cukru
½ szklanki wody
25 dkg fig
15 dkg skórki pomarańczowej
15 dkg orzechów włoskich
 1 cytryna
 2 andruty.

Wykonanie.

Z cukru i wody ugotować gęsty syrop.

Figi umyć, zemleć.

Orzechy połupać w średnie kawałki.

Skórkę pomarańczową drobno pokroić.

Wszystkie składniki wrzucić na syrop, krótko wysmarzyć, wycisnąć sok z cytryny.

Masę ułożyć na andrut, przykryć drugim andrutem.



Tak dekorujemy torty.

MAZUREK JABŁKOWY.

Proporcja.

 1 kg kwaśnych jabłek
½ kg cukru
1/3 laski wanilii
 2 opłatki lub wafle
10 dkg migdałów lub orzechów laskowych
10 dkg cykaty
 2 cytryny
½ szklanki wody.

Wykonanie.

Z cukru i ½ szklanki wody zrobić gęsty syrop.

Jabłka ubrać — utrzeć na szatkownicy, włożyć do syropu i smarzyć.

Cykatę pokrajać w cienkie paseczki.

Gdy masa z jabłek zaczyna gęstnieć, włożyć cykatę, wcisnąć do smaku cytrynę, smażyć tak długo, aż masa będzie zupełnie gęsta.

Wymieszać z migdałami i tłuczoną wan[illą].

Włożyć na opłatek, przykryć z wierzchu drugim opłatkiem, przycisnąć deseczką. Zastudzić. Krajać w prostokąty.

MAZUREK Z PŁATKÓW OWSIANYCH.

Proporcja.

20 dkg płatków owsianych, drobnych
 4 jaja
24 dkg cukru
 1 cytryna
 2 dkg masła
 2 dkg skórki pomarańczowej smażonej
masło do smarowania formy.

Wykonanie.

Płatki wstawić na kilka godzin do pieca, aby wysuszyły się dobrze i straciły zapach surowizny, wystudzić.

Otrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok.

Pokrajać skórkę pomarańczową w drobną kostkę.

Wysmarować formę.

Żółtka utrzeć z cukrem, masłem i skórką cytrynową, wlewając po trochu sok z cytryny.

Ubić sztywną pianę, wyłożyć do żółtek, wsypać płatki, skórkę pomarańczową i wymieszać lekko.

Wyłożyć masę do formy wysmarowanej masłem i rozsmarować nożem na 1 cm grubości.

Upiec na złoty kolor.

Zimny krajać w prostokąty.

Mazurek ten smakuje jak orzechowy.

BABKA BISZKOPTOWA.

PROPORCJA.

20 dkg cukru
10 szt. jaj
skórka z cytryny
15 dkg mąki pszennej
15 dkg mąki kartoflanej
 5 dkg masła.

Wykonanie.

1. Cukier z jajami ubić na ogniu, dodać skórkę.
2. Gdy jaja trochę ostygną, dać sklarowane masło o tej samej temperaturze i przesianą mąkę, dobrze wymieszać.
3. Wylać do formy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką, upiec w niezbyt gorącym piecu.

NUGAT.

Proporcja.

25 dkg cukru
1/8 l. wody
1/16 l. miodu
 3 białka
25 dkg orzechów włoskich
 2 opłatki lub andruty.

Wykonanie.

1. Zagotować cukier z wodą na gęsty syrop.
2. Miód lekko zarumienić i dodać do syropu.
3. Ubić białka na sztywną pianę i zaparzyć je gorącym syropem z miodem, wlewając po trochu, ubijając wciąż trzebaczką na ogniu.
4. Kiedy masa od dna zacznie odstawać, wsypać orzechy, wymieszać, wyłożyć na opłatek, wyrównać zwilżonym nożem przykryć drugim opłatkiem, przyłożyć deseczką. Gdy dobrze ostygnie, krajać ostrym nożem.

Komisja do Spraw Pracy Kobiet Związku Nauczycielstwa Polskiego

Szanowne Koleżanki!

Wiem, że Zarząd Główny Z.N.P. ułatwi nam wpłacanie pieniędzy na Pożyczkę Przeciwlotniczą. Wiem, że każdy Związkowiec niezależnie od zadeklarowanych sum w miarę sił i możności złoży swą daninę. Chciałabym jednak ażebyśmy na tym nie poprzestały. Chciałabym jak najbardziej zachęcić Sz. Koleżanki do służenia słowem i piórem propagandzie pożyczki. Niech każda z nas poza ofiarą pieniężną złoży ofiarę swego czasu i wysiłku.

Piszmy artykuły, odezwy i wezwania do prasy periodycznej i codziennej, szczególniej na prowincji.

Wygłaszajmy pogadanki i przemówienia w szkole, w świetlicy na zebraniach organizacyj młodzieżowych, czy kobiecych. Wpływajmy na opinię publiczną, niech się interesuje kto i ile w danym środowisku wpłacił na pożyczkę. Pamiętajmy, że są tacy, którzy się uchylają od spełnieniu obowiązku.

Starajmy się o wytwarzenie na swoim terenie szlachetnego wyścigu „Kto da więcej?"

Jest nas tysiące, nasz głos jest ważki, nasza praca ofiarna, jakże wiele możemy zrobić.

Wilnianka.

MAZURKI.

Dnia 5 kwietnia o godzinie 5 m. 30 w Salonie Elektrowni Miejskiej, Marszałkowska 150 (wejście od Kredytowej), odbędzie się kurs pieczenia mazurków. Uczestniczki płacą tylko zwrot kosztów produktów. Upieczone mazurki będzie można zabrać do domu.

Z powodu ograniczonej ilości miejsc należy się zgłaszać wcześniej telefonicznie do redakcji w godz. od 10-ej do 16-ej i osobiście w Referacie Gospodarstwa Domowego, pokój 118 w poniedziałki, czwartki i soboty od 18 do 20 i w środy od 15 do 16.

CZEKOLADKI DESEROWE.

Zawiadamiamy Koleżanki, że posiadamy bardzo dobre czekoladki deserowe po 5 zł. kilo z firmy Władysław Wylazłowski, Wronia 5. Sprzedajemy w pudełkach ½ kg po 2 zł. 50 gr. w pokoju 118 w dniach dyżurów.

ZAKUPY ŚWIĄTECZNE.

Przed zrobieniem zakupów świątecznych zapraszamy Koleżanki do obejrzenia cen i towarów u nas.

Sprowadziliśmy nowe zapasy ze Spółdzielczej Hurtowni Pracy. W Wielkim tygodniu sklep może być otwarty nie tylko w dniach i godzinach dyżurów, lecz i w innym terminie, po uprzednim uzgodnieniu w redakcji w godzinach biurowych.



Najserdeczniejsze życzenia Wesołych Świąt Szanownym Czytelniczkom i Czytelnikom przesyła

REDAKCJA



W poprzednim numerze podawaliśmy nazwiska tych osób, które wpłacając prenumeratę roczną, lub kwartalną za Mój Dom, dzięki wylosowaniu ich kartek, otrzymają książeczki premiowe P. K. O. wraz z wpłaconą nań sumą 5 zł. Obecnie podajemy dalszy ciąg nazwisk.

Dalsze losowania odbywają się codziennie do końca marca, oraz zamiast trzech niedziel (w których nie było wpłat) w dniach 13, 14 i 15 kwietnia.

Do dnia 23 b. m. następujące osoby otrzymują książeczki:

10. marca — p. Szczekocka Marta, Pilczyca k. Końskich
11. marca — p. Ławreńczakowa Maria. Warszawa - Mokotów
12. marca — niedziela
13. marca — p. Mikusińska Eugenia, Porzecze, pow Pińsk
14. marca — p. Hucherowa Maria, Szczawnica
15. marca — p. Styczyńska Janina, Zwoleń
16. marca — p. Kozakiewiczówna Janina, Ostrów Wlkp.
17. marca — p. Mudrykowa Gena, Drohiczyn Poleski
18. marca — p. Syrkowa Anna, Trzcinica k. Jasła
19. marca — niedziela
20. marca — p. Szymanowska Władysława, Chlewska Wola
21. marca — p. Ciepielowska Emilia, Międzychód
22. marca — p. Kopankiewicz Irena, Warszawa
23. marca — p. Kolkowa Maria, Łokacze.

Wyżej wymienione osoby proszone są o nadesłanie nam następujących danych (wymaganych przez P. K. O.):

1. Imienia i nazwiska
2. Daty i miejsca urodzenia
3. Zawodu oraz obecnego miejsca zamieszkania.

Po nadesłaniu tych danych otrzymają książeczki wraz z 5 zł.

Lista nagrodzonych po 23 marca będzie ogłoszona w następnym numerze.

ADMINISTRACJA.

Racjonalne żywienie

WYZYSKANIE WARTOŚCI ODŻYWCZEJ JAJ.

Jaja są jednym ze źródeł białka zwierzęcego pełnowartościowego i soli mineralnych, stanowiących dla naszego organizmu dobry materiał budulcowy. W miesiącach, kiedy jaja są tanie, powinniśmy ich więcej używać i nimi zastępować droższe potrawy mięsne.

Ponieważ jaja tak jak mięso, ryby, sery, są źródłem białka zwierzęcego pełnowartościowego, nie powinno się ich podawać równocześnie z potrawami mięsnymi w jednym posiłku lub nawet tego samego dnia w większej ilości. Jeśli głównym daniem w obiedzie jest potrawa mięsna, nieodpowiednim deserem do niego będzie np. krem, czy budyń z dużą ilością jaj, jeśli mięso podajemy na obiad, na kolację nie dawajmy już jaj i odwrotnie.

O ile bowiem białko jest potrzebne i niezbędne organizmowi w pewnych ściśle określonych ilościach, o tyle jego nadmiar w pożywieniu prowadzi do zbytniego zakwaszenia organizmu i spowodowanych tym różnych przykrych dolegliwości (u dzieci zaburzenia w trawieniu, skaza białkowa, brak apetytu na inne potrawy).

Ilość jaj w codziennym pożywieniu nie powinna przekraczać 2—3 i równa się porcji mięsa 10—15 dkg. Dlatego, z punktu widzenia dietetyki nieracjonalne (i drogie) są potrawy, w których występuje mięso w połączeniu z jajami, a więc jajecznica lub omlety z szynką, kiełbasą, parówkami, rolady mięsne nadziewane jajami, jaja nadziewane szynką, śledziem czy szprotami i t. p. Są to również potrawy ciężkostrawne i można je tolerować jedynie w wyjątkowych wypadkach, ale raczej unikać w codziennym normalnym pożywieniu z korzyścią dla zdrowia i budżetu.

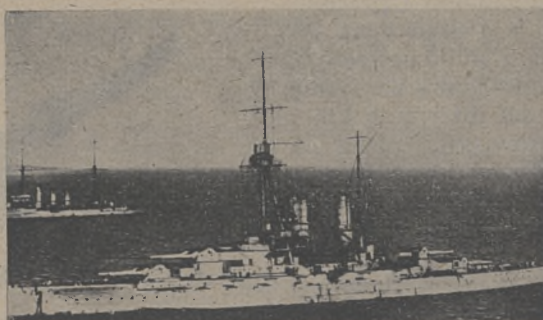
Jaja i potrawy z nich powinny natomiast występować w połączeniu z produktami mącznymi (kluski, kasze, ciasta), jako dodatki do zup, jarzyn, sosów, w zestawieniu z jarzynami, surówkami, owocami, gdzie produkty wzajemnie uzupełniają swe braki. (Jaja sadzone ze szpinakiem, omlet z brukselką, kalafiorem, szpinakiem, krem cytrynowy, pomarańczowy lub inny owocowy).

Żółtko jaja jest jego częścią cenniejszą, bogatszą w różne dla organizmu składniki — zawiera bowiem związki żelaza, fosforu i wapnia, lekkostrawny tłuszcz i rozpuszczone w nim witaminy A i D (wzrostu i przeciwkrzywicza). Dlatego żółtka podajemy już niemowlętom w pierwszym roku życia. Lekarze ostrzegają jednak przed podawaniem zbyt dużej ilości żółtek dzieciom i młodzieży w okresie dojrzewania (szczególnie dziewczętom).

Najracjonalniej można wyzyskać wartość witaminową jaj w potrawach, do których używamy surowych żółtek (jaj), lub podawać gotowane na miękko czy sadzone, tak by żółtko się nie ścięło — zwłaszcza wtedy, gdy są drogie i trudno je dostać. Surowych żółtek używamy do podprawy zup, sosów (tuż przed podaniem), utarte z cukrem dodajemy do mleka, kawy czy kakao dla dzieci anemicznych, wątłych. Żółtka utarte z cukrem stanowią często podstawę słodkich sosów — dla zachowania pełnej wartości witaminowej nie zaparzajmy ich w celu zgęszczenia sosu, a dodajmy do nich trochę mączki ziemniaczanej rozklejonej na mleku. Surowe żółtka wymieszane ze śmietaną, czy utarte z oliwą (olejem rafinowanym) stanowią jako sosy doskonałe uzupełnienie wartości odżywczej surówek i sałatek jarzynowych.

Bardzo dobrym połączeniem składników są kremy z surowych jaj z dodatkiem surowych owoców, jagód, ich przecierów lub soków, np. cytrynowy, pomarańczowy, żurawinowy. Najlżej strawnie są jaja gotowane na miękko lub sadzone na parze (dla dzieci), a najtrudniej strawne jaja smażone silnie ścięte i zrumienione. Jaja gotowane na twardo — powinno się w celu łatwiejszego strawienia podawać w połączeniu z kwaśnymi zupami, sosami, np. do zupy szczawiowej, barszczu, z sosami: ogórkowym, pomidorowym, chrzanowym lub musztardowym (ostre dodatki musztardy, chrzanu pobudzają obfitsze wydzielanie soków trawiennych i kwas ułatwia trawienie). Kotlety z jaj, z jaj i kaszy rozklejonej (tańsze) podawać się powinno albo z ostrym sosem, albo z sałatką jarzynową, np. z kiszonej kapusty, z kapusty kiszonej i ogórka, sałatką ruską, amerykańską i t. p.

Białek pozostałych przy dużym użyciu żółtek do zup, sosów, majonezu w okresie, gdy do wypieku ciast kruchych pod mazurki używamy żółtek gotowanych na twardo, a więc w okresie świąt Wielkanocy, nie powinno się marnować i bezużytecznie wylewać; jest to przecież drogie pełnowartościowe białko. Można z nich



Dozbroimy Polskę na morzu.

Racjonalne żywienie

(Dokończenie ze str. 12).

przyrządzać różne tanie, szybkie, łatwe i pożywne desery, leguminy, ciastka, stanowiące świetne uzupełnienie obiadów i posiłków ubogich w białko zwierzęce.

Białko takie oddzielone od żółtek przechowujemy w szklanym, porcelanowym lub kamiennym naczyniu pod przykryciem w chłodnym miejscu. Gdy zbierzemy kilka, możemy ubić na sztywną pianę, dodać cukru utartej dobrej kwaskowatej marmolady, konfitury lub jamu i ubić razem na pulchną masę — podać zaraz ułożoną w piramidę na szklanym talerzu ubraną owocami i ciasteczkami lub waflami.

Chcąc mieć leguminę trwalszą, którą można dłużej przechować, dodajemy do piany oprócz marmolady lub owoców czy soku aromatycznego rozpuszczonej żelatyny i cukru do smaku (można użyć poziomki, truskawki, maliny, cząstki pomarańczy). Można też sztywną pianę zaparzać dodając gorącą marmoladę lub gęsty syrop i przyprawić do smaku sokiem cytrynowym lub innym o wyraźnym smaku. Podawać z ciastkami, biszkoptami lub używać do napełniania babeczek, upieczonych w małych foremkach z kruchego ciasta (ładne i tanie!). Pianą ubitą i osłodzoną można też pokrywać ciasto kruche z owocami czy marmoladą, torty lub inne ciastka, które na chwilę wraz z pianą wsuwamy do pieca, by się zapiekła. Dla urozmaicenia można też pianę z marmoladą zapiec w piekarniku, zwłaszcza, że białko surowe jest gorzej trawione niż lekko ścięte. Dobrym wyzyskaniem białek surowych pozostałych są też najróżniejsze ciasteczka, pianki i bezy, które wymagają dobrego cukierniczego piekarnika (lub po chlebie), by dobrze się wysuszyły a pozostały lekkie, puszyste. Można wreszcie białka pozostałe ugotować na twardo (wlać do małego rondelka lub garnuszka i wstawić do wrzącej wody) i następnie drobno posiekać, (łatwiej wnikają soki trawienne) posypać zieloną sałatę albo wymieszać z siekaną zieleninką użyć do dekoracji kanapek lub po prostu dodać do sałatki jarzynowej.

Jak widać z tego pobieżnego wyliczenia każda gospodyni ma dużo okazji do zużytkowania i tej części jaja. Podprawianie zup i innych potraw surowymi żółtkami ma specjalne znaczenie w okresie wczesnym wiosennym, gdy brak nam jarzyn (lub są b. drogie), stanowiących źródło żelaza i witamin. Stosujemy to również i w wypadkach, gdy dzieci dla różnych powodów spożywają za mało mleka — źródła witaminu A i D.

Na koniec dodam jeszcze, że potrawy, do których bierzemy żółtka utarte, a białka w postaci piany, po ugotowaniu, upieczeniu czy smażeniu są pulchne i dlatego łatwo w nie wnikają soki trawienne.

Maria Dudzikówna.

Do Spółdzielczyń!

Wzywamy Was, które dałyście wielokrotnie dowody wysokiego uspołecznienia, ofiarności i bezinteresowności w stosunku do bliskiego nam wszystkim ruchu spółdzielczego, abyście dziś, z równym zapałem i wiarą, okazały gotowość do dania pomocy krajowi w chwili, kiedy każde najmniejsze ogniwo potrzebne jest do wzmocnienia całości.

Każda z nas na swoim stanowisku, jako obywatelka, pracownica, gospodyni domu, wypełnić winna swój obowiązek w stosunku do kraju i społeczeństwa.

Istotą spółdzielczości jest nie słowo, lecz *czyn* i to *czyn społeczny.*

Każde ogniwo naszej Organizacji— Koło Kooperatystek i każde ogniwo tego Koła — członkini Ligi, znajdzie właściwe dla siebie miejsce, by szybko i zwarcie stanąć do wspólnego działania.

Nasze doświadczenia w zakresie zbiorowego aprowidowania mogą oddać krajowi wielkie usługi.

Nasza pełna spokoju i równowagi postawa przyczynić się może do utrzymania siły, którą zawsze w Polsce była mocna wiara w zwycięstwo.

Nasza ofiarność w chwili, gdy kraj wzywa do dania pomocy pieniężnej na rozbudowę lotnictwa i artylerii przeciwlotniczej i szybki udział w

POŻYCZCE OBRONY PRZECIWLOTNICZEJ,

ogłoszonej w dniu 28 marca rb., wydatnie przyczynić się może do zwycięstwa.

Wzywamy Was do nabywania tej pożyczki i prowadzenia propagandy w naszym środowisku, by nikt nie uchylił się od spełnienia tego obowiązku.

Siła obronna Polski ochroni nasze granice, nasze miasta i nasze domy.

Zarząd Główny
Ligi Kooperatystek w Polsce.

Klapsy, wały, cięgi, wnyki

Przed kilku laty ukazał się „Polski Słownik Pijacki" Juliana Tuwima i czytelnik, zdumiony objętością tego dzieła, może po raz pierwszy uświadomił sobie, jakie bogactwo zwrotów, wyrażeń, określeń kryje nasza mowa w tej dziedzinie.



Wizja zniszczenia po nalocie gazowym.

Wiele lat temu inny pisarz, Boy, ubolewał nad ubóstwem polskiego języka w sferze — miłości. Istotnie, jakież słowa łączą się u nas z miłością? Kochać, wielbić, czcić, ubóstwiać — i to niemal wszystko. Resztę wrażenia wydobywa się w literaturze za pomocą omówień, porównań, sugestyj i aluzyj...

Istnieje jednak inna dziedzina chyba równie zasobna w jędrne, soczyste, staropolskie zwroty jak dziedzina pijaństwa, a w każdym razie nieskończenie bardziej uprzywilejowana niż tak upośledzona sfera miłości. Dziedzinę tę stanowi wszystko to, co ma związek z biciem, a zwłaszcza z biciem nieletnich. Ileż to barwnych określeń ciśnie się pod pióro, gdy tylko pomyślimy o tej sprawie:

baty, razy, cięgi, basy
plagi, wały, klapsy, wnyki;
ćwiczyć, chłostać, chlastać, smagać,
walić, łupić, kropić, łoić,
prać, okładać, grzmocić, młócić,
spuścić lanie, kurtę skroić,
trzepać skórę, siec, garbować,
wsypać, płatnąć, tłuc, drzeć pasy,
kijem żebra porachować,
poprzetrącać pałą gnaty,
lunąć, zdzielić, wlepić, wrzepić,
macać, kuksać, szturchać, wcierać,
rznięcie, łaźnia, bal, frycówka,
na rozgrzewkę, na pamiątkę...

A wszystko to brzmi dziarsko, buńczucznie, jakby chodziło o rzeczy najweselsze w świecie...

Proszę zajrzeć do dawnej literatury dla dzieci. Nie ma prawie książki, w której by się nie mówiło o biciu Już pomijam Krasickiego, gorąco sympatyzującego z ojcem krnąbrnego Jasia (Bił ojciec rózgą dziecię, że się nie uczyło...) lub Syrokomlę, rzewnie wspominającego dyscyplinę ojców Pijarów, czy też „poczciwą" Hoffmanową, przerabiającą dla dzieci opis pacholęctwa synów Kazimierza Jagiellończyka, chłostanych przez Długosza*) — ale zajrzyjmy choćby do utworów nie dawno zmarłych pisarek. Na przykład: Rogoszówna. W „Pisklętach", „Dzieciach Pana Majstra", w „Gdakaczu, Gdakuli i Gdakuleńce" wszędzie ktoś dorosły tłucze dzieci i autorka mówi o tym wszędzie z lubością, żywą satysfakcją, jakby się delektowała opisywaniem tych scen. W „Pisklętach" matka „zapłaciła" Jędrusiowi za zniszczoną kieckę i za to, że nie poszła do kościoła; że w dzień świąteczny musi stać przy balii i prać staplane w gnojówce szmaty...

W „Dzieciach Pana Majstra" ojciec na warsztacie „wsypuje baty" dzieciom (rysunek!), a w„ Gdakaczu" — znowu krewki ojciec wywiera swe niezadowolenie na córce, która ośmieliła się kilkakrotnie nazwać lalkę „ślicznym cackiem mechanicznym"... Wzmianki o biciu znajdujemy u Konopnickiej w uroczej zresztą powiastce „O krasnoludkach i o sierotce Marysi", gdzie rozwścieczona gospodyni grzmoci naprzód kota, potem psa (rysunek!!), a wreszcie — najdokumentniej — podrzuconego Podziomka; aluzje zaś w „Parasolu", „Gęsior do Filipka" i innnych wierszykach. Nawet u tak delikatnego zazwyczaj Hertza znajdujemy we „Wspomnieniach Samowara' następujący ustęp: „Właściwie ojciec mówił bardzo mało, ja za to bardzo dużo krzyczałem..." Następnego dnia ławki w szkole wydały mu się niezmiernie twarde... A wszystko to okraszone pogodnymi, jowialnymi słowami, pisane tonem niefrasobliwie żartobliwym... Mniej idylicznie sprawa ta została ujęta u Prusa.

Gdy Magda opowiada, jak ją ojciec bił („I... nie tak bardzo zbili, ino wzięli za łeb i kopnęli parę razy nogą.::"), Prus zauważa z boleścią: „dziecko opowiadało to bardzo spokojnie", a Anielka zamiera z przerażenia, wyobrażając sobie, że to ją samą skatowano tak okrutnie Tu już nie ma figlarnych „wałów" i „lań", lecz zjawia się surowe, nagie słowo „skatować".



Największy okręt wojenny Anglii.

Byłby istotnie najwyższy czas, żeby o tej sprawie zacząć mówić poważnie. I może impuls w tym kierunku dała — mimowolnie — książka Jana Sobolewa, wydawa w r. 1934 p . t. „Karanie wychowawcze, jako oddziaływanie na duszę w okresie chłopięctwa". Książka ta, zawierająca 104 stronice druku, pisze o biciu nie mimochodem i z odcieniem

-----

*) W literaturze obcej najjaskrawszym przykładem są potworne dzieła pani hrabiny de Ségur, z domu Rastopczin, Rosjanki z pochodzenia (która pisała po francusku). Są to smutnej pamięci książki tak zwanej „Bibliothèque rose": „Przygody Zosi", „Grzeczne Dziewczynki", „Generał Durakin". Wyrafinowane okrucieństwo, z jakim matka pastwi się nad swą 4-letnią córeczką, Zosią, budzi dreszcz grozy u czytelnika. Autorka natomiast solidaryzuje się najzupełniej ze swą rozbestwioną bohaterką...

humoru, lecz z całą powagą propaguje chłostę jako system wychowawczy.

Replikę przeciw tej książce napisał pierwszy Zygmunt Nowakowski w krakowskim „Ilustrowanym Kurierze Codziennym" w artykule p. t. „Rózga i chamy", a następnie omówił ją wyczerpująco Boy w „Wiadomościach Literackich" (Nr. 535 „Sprawy najdrażliwsze"). Boy pisze obszernie o znęcaniu się nad dziećmi przez sadystów, ludzi niewyżytych erotycznie, a przeto zwyrodniałych i skłonnych do perwersji (przeważnie żyjących w stanie bezżennym).

Ale zjawisko bicia i maltretowania dzieci spotykamy masowo w zupełnie „normalnych" rodzinach. W szkołach powszechnych, a tym bardziej średnich, bicie jest zakazane. Nauczyciel, który „szturchnie" dziecko, otrzymuje przeniesienie lub „dyscyplinarkę". Czy jednak istnieją jakieś zakazy zabraniające rodzicom tłuc własne dzieci? Niestety, prawodawstwo wcale się tą sprawą nie zajmuje.

Ludzie, których los skopał i poniewierał, dają ujście swemu rozgoryczeniu, pastwiąc się skolei na dzieciach, a otoczenie odnosi się do bijących zazwyczaj z cichą aprobatą... Przyjemnie jest przecież kopać, gdy nas ktoś skopał...

Najlepiej, najpełniej oświetliła tą sprawę doskonała publicystka *Irena Krzywicka* w artykule „Mali męczennicy", w tygodniku „Wiadomości Literackie" Nr. 783, r. 1938 i „Obrońcy dzieci".

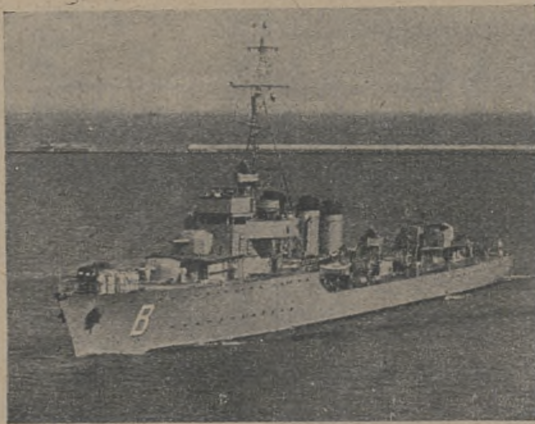
Autorka słusznie zauważa, że ojciec i matka w rodzinie proletariackiej najczęściej całe swe rozjuszenie wywierają na potomkach. Ale walą nie tylko pod wpływem złego usposobienia, niekiedy bicie bywa wyraźnie następstwem „dobrego humoru" wywołanego trunkiem... I zastanawia się pisarka, jakby kres położyć tym wszystkim „wałom", cięgom, razom, plagom", spadającym na bezbronne ciałko torturowanego dziecka...

Nie będę tu powtarzała wszystkich wywodów autorki. Artykuł ten jest tak piękny, tak pouczający, że warto, aby się z nim wszyscy zapoznali. Kończy się zaś smutną refleksją: „Wiem, że niebardzo w porę wybrałam się z tymi słowami, kiedy czasy nasze coraz intensywniej stają w obronie przemocy fizycznej, kiedy bicie taje się zwykłą metodą walki politycznej, kiedy w modę wchodzi nawet apologia bicia. To też nie spodziewam się, niestety, aby głos mój znalazł jakieś echo...

...A jednak może go ktoś usłyszy?"

— Pragnęłabym, aby czytelniczki „Mojego Domu" usłyszały ten głos i powtórzyły go innym...

Jadwiga Ważewska.



Dozbroimy Polskę na morzu.

Co nam przynosi moda?

4

Kaprysy przyrody, częste zmiany atmosferyczne podkreślają dobitnie potrzebę płaszcza na wiosnę. Odgrywa on dużą rolę w garderobie Pani. Zwłaszcza kobieta pracy, będąca w ciągłym ruchu bez płaszcza obejść się nie może.

Dla pań rozporządzajcych dużą kolekcją strojów, kompletujących stale swą garderobę jest on raczej przeznaczony do sportu, lub podróży. Natomiast osoby o ograniczonych możliwościach finansowych winny sobie sprawić płaszcz.

Moda wiosenna lansuje na przedpołudnie: płaszcze luźne, opatrzone karczkiem, lub paskiem. Mają one charakter sportowy, wykonany z materiałów przetykanych: tveedy angielskie, o rysunku diagonalnym, szkockie kraty, lub miękkie flanele. Wśród wielkiej kolekcji widzimy płaszcze z kapuzami, które takim dużym powodzeniem cieszyły się w zimie. Na dnie szare, deszczowe, tego rodzaju udogodnienia są ogromnie praktyczne. W pogodne dnie berety przybrane szkockimi piórkami uzupełniają sylwetkę sportową Pani.

Na popołudnie i wieczór: faworyzowane są płaszcze z jednolitych materiałów, zapinane z przodu na jeden guzik genre „princesse". Bardzo efektowne są modele płaszczy kloszowych, zebranych w talii sznurkiem w tym samym kolorze co palto.

Rękawy płaszcza są bardziej skromne niż w zeszłym roku, natomiast kieszenie bardzo wypracowane o pomysłowych fantazyjnych kształtach. Najbardziej ulubionym kolorem tego sezonu jest granatowy i niebieski. Efektowne połączenia dają granatowy z białym, jak np.: granatowe paletko, podszyte białą podszewką jedwabną, kołnierz szalowy biały. Palto zapięte z przodu na cztery złote guziki. Dopełnieniem tego stroju jest sukienka w tym samym odcieniu również łączona z białym.

Narzutki, cieszące się dotychczas tak wielkim powodzeniem zostały w tym roku zarzucone. Zwycięstwo odniosły bolerka, bardzo wdzięczne, ale nie dla każdej Pani odpowiednie. Osobom tęgim, niskim nie radziłabym zastosowania bolerek.

Dużo wdzięku daie następujące zestawienie: Niebieska spódnica, granatowe bolerko i biała pikowa bluzeczka zakończona kokardką z tego samego materiału, lub czerwona (koralowa) spódnica, niebieskie bolerko i biała bluzeczka.

Zasada — nie tylko co modne, ale co najbardziej odpowiednie i proste.

Lilia Górska.

JAKI WYBRAĆ KOLOR SUKNI?

Blondynka powinna nosić kolor różowy i niebieski, nawet gdyby te kolory wyszły z mody, dalej wszystkie jasne kolory. Blondynkom w kolorkach ładnie jest w kolorze seledynowym.

Dla włosów rudawych odpowiada przede wszystkim kolor zielony, a także niebieski, popielaty, lila i fraise.

Szatynki i panie o włosach kasztanowych powinny nosić kolory: ciemny granat, jasno czerwony, orange, ciemno zielony i brązowy.

Brunetki wybierają kolor żółty, czerwony, brązowy, beige i jasno popielaty.

Chcę schudnąć!

3

Drugie śniadanie: Kalorie
1 szklanka mleka 100
1 porcja sałaty głowiastej 25
125

Obiad: Kalorie
a) 2 szklanki mleka 200
1 porcja sałaty głowiastej (z serem i gruszką) 150
b) 2 małe kotlety baranie 300
talerzyk brukselek 30
mały plasterek ciasta 100
780

Na cały dzień: 1.405 kal.

PIĄTY DZIEŃ

Pierwsze śniadanie: Kalorie
a) szklanka mleka 100
szklanka mleka wraz z potrawami zbożowymi i kawą 100
pomarańcz średniej wielkości 75
b) mała porcja płatków 100
łyżeczka od kawy cukru 25
pół banana 25
425

Drugie śniadanie: Kalorie
a) szklanka mleka 100
tarte ziemniaki 100
b) omlet z 1 jaj 200
400

Obiad: Kalorie
a) sałata mieszana z sałatą głowiastą, z selerów i pomidorów bez oliwy 50
dwie szklanki mleka 200
575

Razem na cały dzień: 1400 kal.

SZÓSTY DZIEŃ

Pierwsze śniadanie: Kalorie
a) szklanka mleka 100
½ szklanki mleka na kawę 50
½ filiżanki kompotu z malin 50
b) mały plasterek słoniny 25
dwa jaja gotowane 150
porcja masła do jajek 25
400

Drugie śniadanie: Kalorie
sałata z sałaty głowiastej 25
125

Obiad: Kalorie
a) dwie szklanki mleka 200
sałata złożona z pomidorów, sałaty głowiastej, zielonej fasolki i selerów 50
duża pomarańcza 100
b) talerz bulionu z jarzyn 100
150 gramów chudego befsztyku 300
2 ziemniaki pieczone w piecyku 100
850

Na cały dzień: 1375 kal.

SIÓDMY DZIEŃ

Pierwsze śniadanie: Kalorie
a) szklanka mleka 100
½ szklanki mleka do kawy 50
sok pomarańczowy z 1½ pomarańczy 100
rogalik 100
350

Drugie śniadanie: Kalorie
szklanka mleka 100
2 jaja sadzone na grzance 200
sałaty z cytryna 50
350

Obiad: Kalorie
2 szklanki mleka 200
sałata z pomidorów, ogórków, głowiastej sałaty, bez oliwy, z odrobiną cytryny 50
sok z grape-fruit 25
20 gramów kurczęcia pieczonego, jużto udko z przyudkiem, jużto skrzydełko z białym mięsem 300
ziemniaki 100 gr. pieczone w piecyku 50
mały kawałek ciasta 50
675

Na cały dzień: 1.375 kal.

ÓSMY DZIEŃ

Pierwsze śniadanie: Kalorie
a) szklanka mleka 100
½ szklanki mleka do kawy 50
½ grape-fruitu 50
b) łyżeczka od kawy cukru do grape-fruitu 50
jajko sadzone 75
płatek słoniny 25
bułeczka 50

Drugie śniadanie: Kalorie
szklanka mleka 100
sałatka z pomidorów z ½ jaja 75
175

Obiad: Kalorie
a) dwie szklanki mleka 200
sałata mieszana, endywia, rumianek, pomidor i rzeżucha 50
b) talerz zupy jarzynowej 100
120 gr. wołowiny gotowanej 200
½ filiżanki kapusty pieczonej 50
2 ziemniaki pieczone w piecyku 100
20 gramów ciasta 100
800

Na cały dzień: 1.350 kal.

D. c. n.

Koszykarze

Koszykowa sprzedaż pieczywa i słodyczy — zanikająca już w centrum Warszawy, kwitnie w najlepsze na jej przedmieściach oraz po miastach prowincjonalnych. Uprzywilejowane pod tym względem są małe miasteczka garnizonowe, gdzie tereny ćwiczeń leżą w bezpośredniej bliskości miasta, a ćwiczący żołnierze stanowią liczną i niezawodną klientelę. W porze letniej, w maju i czerwcu, kiedy rozpoczyna się okres obozów przygotowawczych — koszykarze ciągną za „swoimi" garnizonami na poligony, lokując się w okolicznych wioskach lub też — jeśli obóz leży niedaleko — dochodzą codziennie z towarem, robiąc często 20 km w obie strony.

Handlem takim zajmują się całe rodziny, stosując nieraz racjonalny podział pracy i obsługując dosyć duże rejony. Jeśli np. dwie czy trzy osoby trudnią się sprzedażą na placu ćwiczeń, to reszta przygotowuje w domu towar i dostarcza go w miarę potrzeby sprzedawcom.

Rodzina obsługująca obóz pracuje przeważnie na dwie zmiany, wracając co drugi lub trzeci dzień do domu celem uzupełnienia zapasów, podczas gdy druga zmiana „pracuje w terenie".

Towar koszykarzy jest na ogół mało urozmaicony — pieczywo, wędlina, słodycze — czasami pokątnie papierosy, ale w czasie ćwiczeń jest to zapas interesujący, a jeśli żołnierz się skrzywi, to chyba spojrzawszy na sprzedawcę. Mówi się, że głód jest najlepszym kucharzem, ale w tym wypadku apetyt wywołany ćwiczeniami jest raczej kiepskim doradcą i słusznie postępują poszczególne dowództwa zakazując przekupniom wstępu na tereny wojskowe, a żołnierzom korzystania z nielegalnego towaru. Pomijając, że przekupnie stanowią konkurencję dla spółdzielni żołnierskich, towar roznoszony w koszykach nie jest dostatecznie zabezpieczony przed kurzem, same koszyki rzadko kiedy są czyste, a warunków w jakich przechowywany jest towar po domach lepiej szczegółowo nie rozpatrywać, jeśli się wierzy w kontrolę sanitarną...

Prawdziwymi składnikami zarazków są różne kanapki i wędliny — często niepewnego pochodzenia — a krajane i przygotowywane w chałupach.

Obecnie, po rozporządzeniu o pokątnej sprzedaży papierosów ta gałąź handlu koszykarskiego musi upaść, gdyż ryzyko jest zbyt wielkie i nie opłaca się, ale pozostaje towar podstawowy, t. j. pieczywo i słodycze. Mimo zakazów, koszykarze przenikają na tereny ćwiczeń prowadząc w ukryciu swój handel i trudno się temu dziwić, skoro dla bardzo wielu rodzin jest to główne źródło utrzymania, specjalnie w zimie. Gdyby pilnować zakazów z całą surowością, to kilka tysięcy ludzi z małych miasteczek i wsi znalazłoby się bez środków utrzymania i powiększyło liczbę bezrobotnych — przenosząc się najprawdopodobniej do miast. Jest to więc sytuacja między młotem a kowadłem i zwykle współczucie dla nędzy skłania do patrzenia przez palce na łamanie zakazów, a jednocześnie troska o zdrowie żołnierza i powagę wojska nakazuje przestrzegać przepisy.

Wyjściem — chociażby częściowym z konfliktu, byłoby rozciągnięcie kontroli sanitarnej nad warsztatami pracy „koszykarzy" i wydawanie przez władze wojskowe kart wstępu, uprawniających do prowadzenia handlu na terenach ćwiczeń.

Wzajemna konkurencja sprzedawców i obecność na poligonie towaru legalnego, któremu żołnierze będą dawali pierwszeństwo, zmusi koszykarzy do poddania się przepisom sanitarnym — a więc wprowadzenia w swych chatach jakiej takiej czystości, co nawet przy wielkiej nędzy jest rzeczą możliwą. Kilka tysięcy takich oczyszczonych chat będzie już poważną pozycją w akcji wprowadzania zasad higieny na wieś — pozycja zdobyta przez wojsko, z obopólną korzyścią.

WYCZERPANE NUMERY.

Zawiadamiamy uprzejmie, że tegoroczne numery „Mojego Domu" od Nr 1 do 5 włącznie zostały wyczerpane, prenumeratę można zamawiać od Nr 6, gdyż od tego numeru powiększamy nakład.

Osobom wpłacającym prenumeratę za rok, zaliczamy pierwsze miesiące roku następnego.

Właściciel rozrachunku (nazwa wydawnictwa):

Kurier Demokratyczny (Mój Dom)

Warszawa I, Smulikowskiego 5 m 8.

Nr. rozrachunku **209**

na zł .... gr ....

Wpłacający:

(nazwisko) ....

imię) ....

zawód ....

Poczta: ....

miejscowość: ....

ulica ....

numer domu .... numer mieszkania

Dzień wpłaty

PRZEKAZ ROZRACHUNKOWY

Nr rozrachunku **209**

na zł. .... gr. ....

złote słownie .... gr jak wyżej

Właściciel rozrachunku (nazwa wydawnictwa)

KURIER DEMOKRATYCZNY (Mój Dom)

Warszawa I, Smulikowskiego 5 m. 8

POCZTA: Warszawa, 1 Smulikowskiego 5 m. 8

Podpis przyjmującego	Dzień wpłaty	Numer nadawczy	Stempel okręgowy

To i owo

KONIEC ZŁUDZEŃ.

Państwo czeskie, które powstało w wyniku układów międzynarodowych i na cudzych gwarancjach oparło swój byt polityczny, dzięki układom zostało wymazane z mapy Europy.

Na oczach całego zdumionego świata dokonała się likwidacja suwerenności państwowej Czechosłowacji. Nie znalazł się żaden możny protektor, który tylokrotnie i uroczyście gwarantował nienaruszalność granic tego kraju, by choć słowem zdecydowanym i zbiorowo solidarnie wypowiedzianym, sprzeciwił się aktowi przemocy.

Jakże tu żądać zbiorowego bezpieczeństwa: polegać na zbiorowym bezpieczeństwie skoro agresja Czech, nie wywołała nawet wspólnego, jednolitego demarche francusko-angielskie go?

Każdy z posłów składał mało ważne słowne protesty, ale czynili to oddzielnie, by nie podkreślać solidarności wobec Niemiec.

Nawet idąc protestować, posłowie martwili się o to, by nie narażać się bardzo Niemcom za zbiorowo przejawioną wolę swych mandatariuszów.

Oto jest mentalność: oto jest psychika ludzi słabych. Gdy Hitler ma coś uczynić, dba o to, by to najbardziej demonstracyjne było i najbardziej ignorowało świat zewnętrzny. Na tej metodzie Niemcy dobrze dotychczas wychodziły.

Gdy ma przed sobą partnerów, których strach opanował, nic dziwnego, że postępuje, nie licząc się z niczym.

FALE KRÓTKIE OCZYSZCZAJĄ ZIARNO.

Fizyk brazylijski p. Woerdenbarg przedłożył brazylijskiemu ministerstwu rolnictwa swój wynalazek, polegający na naświetlaniu ziarna zbożowego falami krótkimi w celu oczyszczenia go z ciał obcych i szkodliwych pasożytów. Przeprowadzone próby wykazały, że wynalazek p. Woerdenbaga daje niezwykle dodatnie rezultaty, zabija bowiem robactwo, pasożyty, bakterie zarazków, a nawet wzmaga siłę kiełkowania ziarna.

ZBIERANIE NIEDOPAŁKÓW PAPIEROSÓW.

W całym szeregu krajów, a szczególnie w Chinach wielu ludzi zarabia na utrzymanie przez zbieranie niedopałków papierosów i cygar, które następnie przerabia się na tytoń, nabywany przez najuboższą ludność. W Kantonie w Chinach, istnieje zawodowy związek zbieraczy niedopałków liczący około 3000 członków. Podzielili oni miasto na rejony, które zostały przydzielone poszczególnym członkom. Specjalna straż porządkowa pilnuje ścisłego przestrzegania granic rejonów.

Jesteśmy gotowi

(Dokończenie ze str. 1)

poczucia niższości wobec możnych narodów tego świata, bo uświadamia sobie w pełni fakt, że sam do tych silnych narodów należy. Nie przeraża Polaków ani ilość nieprzyjacielskich dywizji, ani wyposażenie techniczne, ani czyjkolwiek tupet. Wierzymy bowiem, że ilość naszych własnych dywizji, ich sprzęt techniczny, ich duch bojowy i męska postawa całego narodu najzupełniej wystarczą do zwycięstwa. Wiemy, że Wódz Naczelny i wszyscy dowódcy w swojej najodpowiedzialniejszej i najcięższej pracy spotykają się z niezłomną wiarą i wolą zwycięstwa u żołnierzy, świadomych tego, że są synami Wielkiego Narodu, który w swych dziejach odnosił bezprzykładne zwycięstwa: Psie Pole, Grunwald, Wiedeń, rok 1920.

Jesteśmy spokojni, bo wiemy, że nasze zwycięstwa nie są tylko przeszłością. Wiemy dobrze, że nasze bagnety i w przyszłości będą narzędziem naszych zwycięstw. Czekamy na nie. A rozmyślając o nich, przygotowujemy się duchowo do przyszłych wojen, budząc w sercach naszych nieugiętą wolę zwycięstwa, odwagę, zaciekłość i wytrwałość.

Będziemy się bić dobrze, bo wiemy, że historia wielkich dokonań jest pisana w księdze dziejów żelazem i krwią mężnych narodów.

Sprawdził ....

Wpisał ....

Nr listy rozrachunkowej ....

Dzień nadesłania

Miejsce dla pisemnych wskazówek, tytuły wpłaty oraz okres czasu, do którego wpłata się odnosi. Korespondencja, zawierająca treść inną, podlega opłacie przez naklejenie znaczka pocztowego w wysokości 10 gr.

Należność za miesiące: .... zł

Za Porto ....

Poradnia gospodarska

PODUSZKI PUCHOWE.

p. K. S. Plissa.

Nie radziłabym Państwu robić poduszek z samego puchu, gdyż puch się zlepia i zbija w grudki. Do ¾ puchu należałoby dodać ¼ dobrego dartego pierza. Muszę jednak podkreślić, że poduszki puchowe bardziej grzeją, osoby wrażliwe pocą się. Poduszek puchowych nie należy dawać małym dzieciom, ani osobom zapadającym na częste bóle głowy. Praktyczniejsze są poduszki z pierza z dodaniem na ¾ pierza ¼ puchu.

ZAPARZANIE HERBATY.

„Amatorka herbaty"

Jeżeli Pani chce mieć na prawdę smaczną i aromatyczną herbatę, trzeba ją zaparzyć następująco:

Porcelanowy imbryczek wyparzyć gorącą wodą tak, żeby był dobrze gorący, nasypać doń herbaty biorąc przeciętnie łyżeczkę na dwie szklanki, zalać wrzątkiem tylko tyle żeby sparzyć listki. Przykrywamy i odstawiamy imbryczek na 2—3 minuty.

Następnie dolewamy wrzątku i czekamy jeszcze około 5 minut. W ten sposób zaparzona herbata będzie smaczna i aromatyczna. Nie trzeba imbryczka stawiać na parze, lub gorącej blasze, gdyż jakkolwiek wtedy bardziej „naciąga" ale jest mniej smaczna.

Taka nagrzewana herbata będzie co prawda mocniejsza, bo rozpuszcza się w niej barwnik, ale jednocześnie ulatniają się olejki eteryczne. Również nie wskazane jest dosypywanie do herbaty sody.

Oczywiście herbata w ten sposób zaparzona jest mało wydajna.

W Polsce należałoby wprowadzić picie „herbaty" z najprzeróżniejszych ziół i owoców. Jest to ważne zarówno ze względów ekonomicznych, jak i zdrowotnych.

MAZUREK PARYSKI.

p. Halina, Poznań.

Ktoś Panią mylnie poinformował, Francuzi mazurków nie znają, nie może więc być mazurków paryskich. Możliwe, że jeden z mazurków robionych w Poznańskim, nazwano paryskim, lecz nazwa ta jest niczym nie usprawiedliwiona. Przepisu takiego nie znam.

MAZUREK IRYSOWY.

Jest łatwy do zrobienia i smaczny. Pół litra mleka gotować z pięcioma łyżkami cukru i 3 łyżkami masła aż się utworzy gęsta i ciemna masa. Dodać cukier waniliowy, wymieszać i dobrze ciepłą masę wyłożyć na upieczony uprzednio kruchy spód.

MAZUREK POMARAŃCZOWY.

Dwie cytryny, trzy pomarańcze utrzeć ze skórką na tarce (odrzucić pestki). Dodać utartą marchew, 70 dkg cukru i ucierać aż masa zbieleje. Następnie włożyć do rondla i gotować ½ godziny. Gotową gorącą masę wyłożyć na kruchy spód. Wygładzić nożem mączanym w gorącej wodzie.

KOTLETY Z KAPUSTY.

p. J. K. Podbuż.

Kotlety z kapusty może Pani zrobić w następujący sposób: 1 główka kapusty, 4 łyżki bułki tartej, 2 łyżki tłuszczu, ½ cebuli, 1 jajko, sól.

Oczyszczoną z wierzchnich liści i wypłukaną kapustę pokrajać na części, włożyć na wrzącą, osoloną wodę i ugotować do miękkości. Odcedzić, dobrze wycisnąć z wody, przekręcić przez maszynkę do mięsa lub usiekać na desce. Pokrajać drobno cebulę, zrumienić w małej ilości tłuszczu i dodać do kapusty, dodać 2 łyżki bułki tartej, sól do smaku, wymięszać. Formować w bułce tartej okrągłe kotlety, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na jasno złoty kolor. Ułożyć na półmisku, podać z sosem: pomidorowym, lub ogórkowym, koprowym lub innym.

MAKARONIKI ORZECHOWE.

Proporcja.

25 dkg płatków owsianych
8 dkg masła
19 dkg cukru
2 jajka
10 dkg mielonych orzechów laskowych
½ cytryny (sok i skórka)
½ paczki proszku do pieczenia.

Wykonanie.

Połowę masła rozgrzać na patelni, dodać płatki owsiane, posypać 2 łyżkami cukru i ciągle mieszając na małym ogniu zrumienić. Pozostałe masło, cukier oraz jajka rozetrzeć na pianę, dodać resztę dodatków, wszystko dobrze wymieszać i piec na średnim ogniu.

MAKARONIKI WANILIOWE.

Proporcja.

30 dkg płatków owsianych
5 dkg mąki
10 dkg masła
18 dkg cukru waniliowego.

Wykonanie.

Płatki owsiane z połową masła oraz z cukrem zrumienić na małym ogniu. Resztę masła z cukrem oraz jajkami utrzeć na pianę i dodać płatki owsiane. W końcu dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, łyżeczką od kawy uformować małe placuszki, nałożyć na blachę i piec na średnim ogniu.

TORT Z PŁATKÓW OWSIANYCH

Proporcja.

20 dkg płatków owsianych
½ l. mleka
8 dkg cukru
10 dkg mąki
paczka proszku do pieczenia
marmelada wiśniowa lub agrestowa
2 jajka
6 dkg masła
paczka cukru waniliowego.

Wykonanie.

Płatki owsiane zalać mlekiem i odstawić na 3 godziny. Masło, żółtka i cukier rozetrzeć, dodając stopniowo płatki owsiane, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, a w końcu pianę z białek, po czym napełnić tortownicę i piec około godziny. Ciasto po ostudzeniu przekroić poziomo, przełożyć grubą warstwą marmelady, złożyć i dla lepszego wyglądu pociągnąć glazurą waniliową, sporządzoną z cukru pudru, cukru waniliowego i mleka.

Odpowiedzi Redakcji

Przyszłej Mamusi.

Pisze Pani, że w rodzinie Ojca były wypadki gruźlicy, wobec czego chce Pani zabezpieczyć dziecko szczepionką B.C.G. i obawia się Pani, że nie będzie miał kto tego zrobić.

Szczepionkę podaje się niemowlęciu w postaci płynnej, dolanej do łyżeczki mleka trzykrotnie w odstępach dwudniowych, na przykład 3, 5 i 7 dnia po urodzeniu. Może to zrobić ktoś z najbliższej rodziny. Najlepiej niech Pani napisze w tej sprawie do Związku Przeciwgruźliczego Warszawa, ul. Chocimska 24. Otrzyma Pani wtedy dokładne instrukcje, a po urodzeniu dziecka na telegraficzne zamówienie, przyślą Pani szczepionkę. Możliwe, że w ten sam sposób załatwia „Stacja Opieki nad dzieckiem gruźliczym" przy Klinice Położniczej Uniwersytetu S. B. w Wilnie.

Ponieważ, jak Pani sama pisze, jest jeszcze trochę czasu, może Pani w tej sprawie pokorespondować.

p. J. K. w Cielądzu.

Numeru pierwszego dosłać nie możemy, gdyż został zupełnie wyczerpany.

p. St. M. w Jedlance.

Prenumeratę zaliczyliśmy Pani od marca do lipca. Nr. 5 był wysłany, ponieważ Pani pisze, że nie otrzymała wysyłamy powtórnie, lecz numer zużyty otrzymany ze zwrotów, gdyż nowe zostały zupełnie wyczerpane.

p. T. M. w Wilnie.

Ponieważ na wpłacie nie zaznaczyła Pani, że prenumerata jest od stycznia, a pieniądze były wpłacone 9 marca, zaliczyliśmy Pani za marzec, kwiecień, maj. Nie wiemy, jak brzmi Pani nazwisko gdyż inaczej było napisane na odcinku P.K.O. i inaczej w karcie.

p. K. M., Średni Łan.

Prenumeratę zaliczyliśmy od marca. Numery wysłane.

p. Z. M., Łódź.

Dziękujemy uprzejmie za artykuł p. t. „Żona, — a dlaczego nie mąż?" Ponieważ jednak dyskusja na ten temat została podjęta na łamach „Dziennika Powszechnego", nie chcemy jej przenosić na łamy „Mojego Domu", tymwięcej, że mamy dużo wspólnych czytelniczek z Dziennikiem. Jeśli Pani nie ma nic przeciwko temu, to artykuł Pani prześlemy do ewentualnego wykorzystania w Dzienniku.

Końskie nazwisko

Emerytowanego generała Bułdakowskiego rozbolały zęby. Płukał usta wódką, koniakiem; przykładał lniane siemię, opium, naftę, terpentynę; nacierał policzek jodyną; w uszach nosił watę umaczaną w spirytusie, ale wszystko to albo nie pomagało, albo sprowadzało mdłości. Przyjechał doktór. Podłubał w zębie, zapisał chininę, ale i to nie pomogło Na propozycję wyrwania chorego zęba generał się żachnął. Wszyscy domownicy — żona, dzieci, służba, nawet kuchcik Pietrek — każdy proponował swój środek. Między innymi zgłosił się sołtys, Wojciech Domagała i doradzał odczynianie uroku.

— Tutaj, w naszym powiecie, wielmożny panie — powiadał — przed dziesięciu laty służył w akcyzie urzędnik, Jakób mu było, na drugie imię Pafnucy. W sprawie odczyniania uroku przy bólu zębów — mistrz nad mistrze, klasa! Ot — odwróci się do okna, pomamroce, parę razy splunie i — jakby ręką odjął. Taką już ma siłę od Boga.,,

— Gdzie on się teraz obraca?

— A od czasu jak go wyleli z akcyzy, mieszka u swojej teściowej, w Saratowie. Teraz wyłącznie się utrzymuje z tego zamawiania choroby. Jak tylko kogoś rozbolą zęby, zaraz do niego ciągnie Tych na miejscu zamieszkałych u siebie w domu przyjmuje, a kto pochodzi z innego powiatu, ten sam do niego posyła depeszę. Niech mu wielmożny pan pośle depeszę, że niby „sługę bożego Aleksandra bolą zęby", żeby on tam zamówił chorobę, urok odczynił, a jaśnie pan mu potem wyśle wynagrodzenie.

— Brednie! Szarlataneria!

— Niech pan popróbuje, wielmożny panie! Wielki amator wódki, nie żyje z żoną, tylko z jakąś Niemką, kląć lubi, ale — można powiedzieć — istny cudotwórca!

— Poślij, Oleńku — błagała generałowa — ty nie wierzysz w zamawianie choroby, a ja się na samej sobie przekonałam. Choć tam nie wierzysz, dlaczego nie miałbyś posłać? Przecież ręce ci z tego nie odpadną!

— No , dobrze — przystał Bułdakowski — w takiej biedzie człek by nietylko do urzędnika akcyzy, ale do samego diabła posłał depeszę. Och, nie mam sił! Gdzież twój urzędnik mieszka? Jak do niego adresować?

Generał siadł za stołem i ujął pióro.

— W Saratowie każdy pies go zna — powiedział sołtys. — Niech wielmożny pan z łaski swojej napisze do Saratowa, naturalnie Wielmożny Pan Jakub Pafnucy, dwojga imion..: Pafnucy,,,

— No?

— Pafnucy.., Jakób Pafnucy,,, A nazwisko?,,, Nazwisko właśnie zapomniałem.. Ki diabeł?,,, Jakże on się nazywa? Przed tym, jak tu szedłem, to pamiętałem.., Chwileczkę,,

Wojtek Domagała podniósł oczy do sufitu i poruszył wargami. Bułdakowski i generałowa czekali niecierpliwie.

— No cóż? Myśl prędzej!

— Zaraz... Pafnucy.,, Jakób Pafnucy.,. Zapomniałem,,, i to jeszcze takie zwykle pospolite nazwisko, zupełnie jakby końskie... Kobylski? Nie, nie Kobylski. Źrebicki? Nie, nie Źrebicki... Pamiętam, że nazwisko końskie — ale jakie — wyleciało z głowy...

— Źrebiątkowski?

— Nie, nie Źrebiątkowski. Zaraz... Kobylak... Kobyliński... Wyżliński,..

— Przecież to psie nazwisko, nie końskie Źrebakowski?

Nnnie, nie Źźrebakowski... Koniuszkiewicz? Koniuszkiewski? Koniuszko?

— Jakże więc mam do niego pisać? Pomyśl że...

— Kobyłowski.., Kobyłko.,. Konicki.. Konikowski...

— Może Ogierowski? — spytała generałowa.

— Nie, nie... Zaprzęgowski.,, Nie,., Zapomniałem...

— A niech cię diabli wezmą! Więc poco pchasz się z radami, skoro nie pamiętasz? Ruszaj stąd precz!

Wojtek Domagała wyszedł powoli, a generał złapał się za szczękę i zaczął chodzić po pokojach

— O, rany boskie — jęczał — o, Jezusiczku... Och, świata bożego nie widzę.,,

Sołtys poszedł do ogrodu i podniósłszy oczy ku niebu, usiłował sobie przypomnieć nazwisko urzędnika akcyzy.

— Rumakowski... Bachmaciński... Kucykowski... Nie, nie tak! Źrebakiewicz... Źrebiętnicki... Źrebaszko.,,. Kobylański...

Wkrótce potem wezwali go znowu do państwa,

— Przypomniałeś sobie? — zapytał generał.

— Nijak nie mogę, wielmożny panie...

— Może Klaczyński? Klaczkiewicz? Klaczko? Nie?

I wszyscy w domu, jedni przez drugich, zaczęli wymyślać nazwiska. Uwzględnili nazwy koni wszelkiego wieku, płci i rasy, wzięli pod uwagę uprząż, grzywę, kopyta... W domu, w izbie czeladnej i w kuchni ludzie chodzili od ściany do ściany i trąc czoło, szukali nazwiska...

Cały dwór został poruszony. Zniecierpliwiony, umęczony generał obiecał 10 złotych temu, kto przypomni Wojtkowi nazwisko i za Domagałą zaczęły teraz ciągnąć całe chmary ludzi...

— Gniadowski! — wołali — Galopiński! Brykalski! Kłusakowski! Rysiński! Wyścigalski! Pogonowski!

Ale nadszedł wieczór, a nazwiska jeszcze nie znaleziono. Ostatecznie położyli się spać, nie wysławszy depeszy... Generał nie zmrużył oka przez całą noc, chodził z kąta w kąt i jęczał.,, O trzeciej rano wyszedł z domu i zapukał w okno sołtysa

— Czy nie Siwicki? — zapytał żałośnie.

— Nie, nie Siwicki, wielmożny panie — odpowiedział Domagała i westchnął, jakby w poczuciu winy.

— A może to nie końskie, tylko jakieś inne?

— Uczciwe słowo, wiemożny panie, że końskie.... Ja to nawet, można powiedzieć, doskonale pamiętam...

— Jakąż ty masz człowieku dziurawą pamięć! Dla mnie to nazwisko drogo cenniejsze teraz chyba nad wszystko w świecie... Zmordowałem się...

Rano generał posłał znowu po doktora.

— Niech rwie! — zdecydował — Sił nie mam, by więcej cierpieć...

Przyjechał doktór i wyrwał chory ząb. Ból ustał natychmiast i generał się uspokoił. Zrobiwszy swoje, doktór wsiadł w bryczkę i pojechał w stronę domu. Za bramą, w polu, spotkał Domagałę. Sołtys stał na końcu drogi, patrzył w skupieniu w jeden punkt pod nogami, i o czymś myślał... Sądząc po zmarszczkach, jakie mu zorały czoło, myśli jego były męczące, wytężone...,

— Bułański... Siodełkiewicz — mamtrotał — Stajnicki.,, Biczyński... Kumysowski,..

— Mój Domagała! — zwrócił się do niego doktór — Czy nie mógłbym od was kupić pięciu centnarów owsa? Nasi chłopi sprzedają mi wprawdzie owies, ale wściekle podły....

Wojtek Domagała tępo popatrzał na doktora, uśmiechnął się jakoś dziko i — ni słowa w odpowiedzi nie rzekłszy, klasnąwszy w ręce, pobiegł pędem ku dworowi, jakby go wściekły pies gonił...

— Wymyśliłem, wielmożny panie — krzyczał triumfalnie, zmienionym głosem, wpadając do gabinetu generała, — Przypomniałem sobie, niech Bóg da zdrowie panu doktorowi Owsiński, Owsiński! To jest nazwisko urzędnika akcyzy! Niech jaśnie pan śle depeszę do Owsińskiego!

— Tere, fere, kuku! — rzekł generał ze wzgardą i przytknął mu do twarzy dwie figi z palców — Nie potrzebuję teraz twego końskiego nazwiska! Tere fere kuku!

Spolszczyła z rosyjskiego
Jadwiga Ważewska.



Prenumerata miesięczna wynosi 50 gr., Cena egzemplarza 30 gr. Rocznie 5 zł.
Konto rozrachunkowe Nr 209. Konto PKO. Nr 18.147.
We Francji miesięcznie 3 fr. 50 c., rocznie — 40 fr. — Konto C/c Lille 38015.
Artykuły niezamówione przez redakcję nie są honorowane. Nadsyłanych rękopisów Reda kcja nie zwraca.

CENY OGŁOSZEŃ: Cała strona — 300 zł; ½ — 170 zł; ¼ — 90 zł; 1/8 — 50 zł; 1/16 — 30 zł.
Za miejsce wysokości 1 mm przez szerokość szpalty za tekstem 50 gr, w tekście 70 gr.
Drobne ogłoszenia 20 gr. od wyrazu, tłustym drukiem — 30 gr.

Adres Redakcji: Warszawa I, ul. SMULIKOWSKIEGO 5 m. 8. Telefon Redakcji: 3.21-83.

Redaktorka: *Maria Wiąckowa.* „Drukarnia Lekarska", Sp. z o. o. Warszawa. Wydawca i redaktor odpowiedzialny *J. A. Wiącek.*